

Kinder kocht!

die Kinder-Kochakademie in der Küche am Graben
mit **Bianca Gusenbauer**

Kochen soll Spaß machen und mit ein paar Tricks und Inputs, werden die Kinder in dieser Sommerakademie noch mehr Lust aufs Kochen bekommen. Entdecken von regionalen Zutaten und exotischen Gewürzen sollen die Lust auf gutes Essen verstärken und den Gaumen für kinderleichtes Kochen begeistern. Kochen fördert Kreativität, Genuss und Selbstvertrauen. Daher: **Wann, wenn nicht jetzt? Kinder an den Herd!**

Alter	8-14 Jahre - ohne Erwachsene!
Dauer	4 Stunden inkl. Essen
Variante Vormittag	8:45 - 12:45 Uhr
Variante Nachmittag	13:45 - 17:45 Uhr
Umfang	Kochkursunterlagen, Lebensmittel, Getränke, Goodie-Bag & Zeugnis
Kosten	250 EUR pro Kind, Geschwister 225 EUR
Mindestteilnehmer	10, maximal 12 Kinder
Mitzubringen	Gute Laune & Begeisterung, Kochschürze, bequeme Schuhe und luftige Kleidung, Haargummi bei langen Haaren, Vorratsdose (falls was übrig bleibt)
Anmeldung & Info	contact@biancaisst.com www.biancaisst.com

Wochenprogramm

Montag	Einführung
	Theorie Küchen-ABC, Kauf & Lagerung von Zutaten, Gewürzkunde, Besuch der Wirtshausküche etc.
	Praxis 3gängiges Menü mit Grundteigen
Dienstag	Österreichische Küche
	Theorie Knödel-Kunst, Zutaten, Gewürze
	Praxis 3gängiges Menü
Mittwoch	Italienische Küche
	Theorie Pasta-Teig, das perfekte Sugo, Zutaten, Gewürze
	Praxis 3gängiges Menü
Donnerstag	Asiatische Küche
	Theorie eine aufregende Reise nach Asien, ein Kennenlernen von neuen Zutaten & Gewürzen
	Praxis 3gängiges Menü
Freitag	Arabische Küche
	Theorie Eine aromatische Reise in die Küche von 1001 Nacht, Brot-Teig, Zutaten, Gewürze
	Praxis 3gängiges Menü