



Fachbereichsleitung

Agnes Smeja-Lühr

Stellv. Leiterin der VHS
Tel.: 99 24 18
E-Mail: agnes.smeja-luehr@stadt-gladbeck.de

Dr. Edesa Paheshti

Tel.: 99 23 09
E-Mail: edesa.paheshti@stadt-gladbeck.de

Haus- wirtschaft

Kochen und Backen

Bei uns macht Kochen und Backen Spaß! In der Gemeinschaft brutzeln, neue Rezepte ausprobieren, Tipps und Informationen zur gesunden, schmackhaften Ernährung und für einen ökonomisch und ökologisch sinnvollen Einkauf zu erhalten, ist viel schöner, als allein am Herd zu stehen.

Erproben Sie neue und exklusive Rezepte für jeden Tag, jeden Geschmack und jedes Können. Vorbereitung, Garen, Anrichten, dazu Tipps und Tricks, das sind die Zutaten unseres Erfolgsrezeptes.

1120

Türkisch kochen und backen

Gemeinsam lernen wir die abwechslungsreiche türkische Küche kennen. Unter der Leitung von Frau Bozoglu bereiten Sie traditionelle, köstliche Gerichte, wie rote Linsensuppe, Mante mit Yoghurt und Lokma in Sirup zu. Afiyet olsun! – Guten Appetit!

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Semiha Bozoglu
Termin: Do, 25.1.2024, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
 im Schulzentrum Brauck,
 Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,20 €
Sachkosten: 18,00 €



KOCHEN MACHT SPASS!



Semiha Bozoglu



Angela Cosenza

Für den gemütlichen Teil des Abends haben Sie an unserer Tafel viel Zeit zum Essen, Trinken und für interessante Gespräche. Lernen Sie nette Leute kennen und tauschen Sie sich nach dem Kochen beim Genießen mit unserem Selbstgekochten und einem Glas Wein aus.

Die Kochabende finden im Allgemeinen in der Lehrküche der Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck statt. Dort stehen für alle Zubereitungsarbeiten die entsprechenden Utensilien zur Verfügung.

1121

Genussvolle sizilianische Spezialitäten

Lassen Sie sich in die sizilianische Hausmannskost verführen. Wir bereiten gemeinsam Antipasti, Nudel- und Gemüsegerichte (gefüllte Muschelnudeln mit Ricotta und Spinat – Conchiglie con ricotta e spinaggi) und ein traditionelles Tiramisu zu. Buon appetito! – Guten Appetit!

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Angela Cosenza
Termin: Di, 6.2.2024, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
 im Schulzentrum Brauck,
 Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,20 €
Sachkosten: 18,00 €



Kinder kochen

Wir bereiten einfache und lustige Gerichte zu, die gesund sind und lecker schmecken.

Das Entgelt und die Sachkosten beziehen sich auf einen Erwachsenen mit einem Kind. Wird ein zweites Kind zum Kurs mitgebracht, erhöhen sich die Sachkosten um 6,00 €.

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochkurs.

1122

Groß und Klein gemeinsam am Herd Großeltern kochen mit den Enkelkindern

Alter der Kinder: 6 – 14 Jahre

Leitung: Martina Büscher
Termin: Sa, 9.3.2024, 11.00 - 15.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
im Schulzentrum Brauck,
Kortenkamp 19/21

Entgelt: 20,25 €

Sachkosten: 17,00 €

1123

Groß und Klein gemeinsam am Herd Großeltern kochen mit den Enkelkindern

Alter der Kinder: 6 – 14 Jahre

Leitung: Martina Büscher
Termin: Sa, 20.4.2024, 11.00 - 15.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
im Schulzentrum Brauck,
Kortenkamp 19/21

Entgelt: 20,25 €

Sachkosten: 17,00 €



Martina Büscher



Gesucht & nicht gefunden?
Bitte nennen Sie uns Ihre
Programmwünsche.



Nähen

In unserer Nähschule werden Sie unter fachkundiger Anleitung in die Geheimnisse des Selbstschneiderns eingeweiht: vom Umgang mit der Nähmaschine, der Stoff- und Schnittauswahl, Zuschneiden, Anprobieren bis zum fertigen Kleidungsstück.

Hier haben Sie die Möglichkeit herzustellen, was Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen entspricht – von der alltäglichen Garderobe bis hin zum Abendkleid.

1151

Nähen für Anfänger:innen und Fortgeschrittene Kleingruppe (5 – 8 Teilnehmende)

Dieser Kurs bietet eine fachkundige Einführung in die Grundfertigkeiten des Zuschneidens und Nähens. Bitte bringen Sie zum ersten Abend Stoffreste, Nähmaschinen-nadeln (Flachkolben), Nähgarn, Stecknadeln, Maßband und eine Schere mit.

Leitung: Beate Lang
Termine: ab Mo, 15.1.2024, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Berufskolleg Gladbeck, kaufmännische Abteilung, Herderstr. 3
Dauer: 8 Termine, 32 U.Std.
Entgelt: 138,10 € (keine Ermäßigung)