

## Workshops “Koken aan Boord” - 10/17 maart 2012

In het kader van ons jubileumjaar organiseren wij een workshop “koken aan boord”. Na deze workshop kan een ieder van ons een heerlijke maaltijd bereiden op de tweepits brander.

Culinarist Ruud Jansen zal ons nieuwe kneepjes van het kookvak leren. Hierbij kan gedacht worden aan het thuis bereiden van maaltijden die zonder koelkast voor een langere periode mee aan boord genomen kunnen worden. Aan boord hoeft het gerecht alleen nog maar opgewarmd te worden. Maar ook maaltijden bestaande uit de onder zeil vers gevangen vis. Ruud zal ons tips geven om creatieve maaltijden aan boord te bereiden.

Ook zal Ruud een kookvariant laten zien die naast de twee pitsbrander aan boord kan worden gebruikt: de “Big Green Egg”.

Verschillende leuke en inspirerende zaken op kookgebied komen aan de orde, we zullen worden meegenomen in een wereld waar culinair genieten voorop staat

Bij ontvangst krijgt een ieder iets te drinken aangeboden en vervolgens gaat er gekookt worden. De bereide maaltijden worden aan het eind van de workshop gezellig met elkaar verorberd.

De duur van de workshop, welke plaatsvindt in Hoewelaken, Drs. W. van Royenstraat 11, is vanaf 13.30 uur tot ca 17.30 uur op een zaterdag in maart.

Een groep bestaat uit maximaal 12 personen, derhalve heeft u de keuze uit twee zaterdagen. De kosten van het geheel zijn €25,-- per persoon incl. drankje en ingrediënten.

U kunt zich opgeven via [richardenheid@gmail.com](mailto:richardenheid@gmail.com) of stuur onderstaand strookje naar Richard de Graaf, De Ruyterstraat 27, 1271 SR Huizen.

-----  
Naam schipper :.....  
  
Vega zeilnummer V.....  
  
Datum workshop 10 / 17 maart 2012 (omcirkelen welke datum uw voorkeur heeft)  
  
Aantal personen : .....personen x €25,00 = €.....

=====  
**Totaal €**

**Het totaal bedrag gaarne overmaken voor 28 februari 2012 onder vermelding: “Workshop koken aan boord”** rekeningnummer: 31 23 02 t.n.v. penningmeester Kring van Vegazeilers Hilversum.