

# Komm kochen!

Kochangebot für Jugendliche zwischen 13 bis 18 Jahren.

Anmeldungen nur online unter  
[www.anmeldung.rabenspass.de](http://www.anmeldung.rabenspass.de)

Die Kosten betragen 5,- € pro Person je Kochevent.

Veranstaltungsort:  
Treffpunkt Isenbüttel · Schulstr. 31

Kontakt:  
Imke Hashagen · Telefon: 05374 8853  
Email: [imke.hashagen@isenbuettel.de](mailto:imke.hashagen@isenbuettel.de)



Eine Veranstaltungsreihe der  
Samtgemeinde Isenbüttel  
Jugendförderung  
Gutsstr. 11 · 38550 Isenbüttel

Kochangebot für Jugendliche  
zwischen 13 bis 18 Jahren



# Komm kochen!

Januar - März 2022

# Komm kochen!

100%  
FRESH

Du hast Spaß am Kochen und experimentierst gerne mit Lebensmitteln? Du möchtest gerne kochen lernen oder suchst noch tolle Rezepte? Du kochst nicht gerne alleine?

Nach einer langen Pause starten wir wieder mit dem Angebot Komm kochen! In einer kleinen Gruppe kannst du zusammen mit einem richtigen Profi-Koch Kochtechniken kennenlernen, dich beim Kochen ausprobieren und nach dem Kochen natürlich lecker schlemmen. An insgesamt 3 Tagen bieten wir dir ganz unterschiedliche Kochangebote an. Ob ungarisches Langos, Nudeln selber machen oder die Vielfalt der Kartoffel. Es wird garantiert lecker und die Gerichte gelingen mit der Unterstützung des Profi-Kochs.

Wenn du zwischen 13 und 18 Jahren bist, komm gerne vorbei und koche mit unserem Profi-Koch. Zum Kochen gehört selbstverständlich auch das gemeinsame Essen am großen Tisch. Du kannst jede der Veranstaltungen einzeln buchen. Veranstaltungsort ist unsere Küche im Treffpunkt Isenbüttel, Schulstr. 31.

Anmeldungen sind unbedingt erforderlich und nur online unter [www.anmeldung.rabensplass.de](http://www.anmeldung.rabensplass.de) möglich.

Wir freuen uns auf dich!

FREITAG

21  
01  
18.00 - 21.00 UHR

## UNGARISCHES LANGOS

Heute startet unser erstes Komm kochen Angebot. Wir reisen heute kulinarisch nach Ungarn, denn wir bereiten ungarisches Langos zu. Dabei handelt es sich um eine Art ungarisches Fladenbrot. Der Langos-Teig wird in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun frittiert. Anschließend wird der typische Langos mit Sauerrahm bestrichen und geriebener Käse darauf gestreut. Zusätzlich bereiten wir noch einen Nachtisch vor. Es wird eine Mascarponecreme mit frischem Obst und Cookie-Topping geben.



## SELBSTGEMACHTE PASTA

Heute geht es in die zweite Kochrunde unserer kleinen Serie. Ihr bekommt heute die Möglichkeit Pasta selber herzustellen. Der Profi-Koch wird euch zeigen, wie das geht.

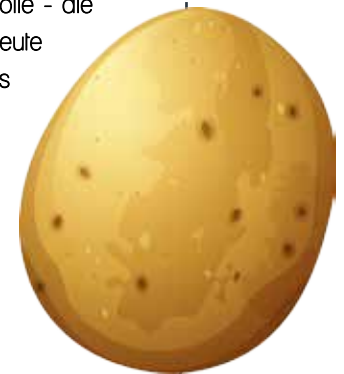
Natürlich wird es dazu auch Soßen geben. Wir bereiten eine klassische Bolognese-Soße und eine klassische vegetarische Tomatensoße zu. Dazu gibt es frisch geriebenen Parmesan und einen frischen Salat mit Honig-Senf Dressing.

FREITAG

18  
02  
18.00 - 21.00 UHR

## RUND UM DIE TOLLE KNÖLLE

Im dritten Teil unserer Kochrunde geht es um die tolle Knolle - die Kartoffel. Der Profi-Koch wird euch heute zeigen, wie ihr leckere Kartoffel-Wedges mit Rosmarin und Kräuterdip zubereitet. Außerdem wird es einen echten Klassiker unter den Kartoffelgerichten geben - Kartoffelgratin mit leckerem Käse gratiert. Als Beilage zu den Kartoffelgerichten wird es Hähnchenbrust geben.



FREITAG

18  
03  
18.00 - 21.00 UHR