

Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: maandag 29 december 2014 00:54
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: EINDEJAARSNIEUWSBRIEF KOOKSCHOOL CASTRICUM - fotowedstrijd - kookagenda's januari en februari - Snij- en Basistechnieken Koken - wachtlijst Koken op Koks niveau - februari: KookShops en KookDemo - Het Half Varken - KookClub KCKC - Gelukkig nieuwjaar!

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Zo, dat is weer achter de rug! Kerstmis 2014 zit er op! En dat maakt ons enorm nieuwsgierig naar de gerechten die onze cursisten bijeen gekookt hebben. We zouden het echt heel leuk vinden als je foto's van je gerechten naar ons wil toesturen (via info@kookschoolcastricum.nl of via www.wetransfer.com) want dan gaan we de mooiste foto's (dat wil natuurlijk niet zeggen; de smakelijkste gerechten, van een foto kan je niet proeven, toch?) op onze website plaatsen. En nee, beste cursisten, Ton geeft ditmaal geen commentaar, dus wees niet bevreesd over zijn eventuele op/aanmerkingen want dat is niet de bedoeling. Het enige dat we graag zouden willen zien is een foto waaruit jullie liefde voor koken blijkt en dat alles samengevat in het kerstdiner van 2014. Oh ja, de foto die ondergetekende de meest geschikte vind voor de titel "Kerstfoto van 2014" belonen we met een Best Cut Koksme van Giesser ter waarde van e. 65,- (s.v.p. geen restaurantfoto's maar gewoon die van je eigen liefdevol gemaakte kerstdiner).

Zie zo, en dan nu op weg naar de olieballen!

Kookagenda's januari en februari.

Net als verleden maand maken wij ook ditmaal de kookagenda voor twee maanden bekend (in plaats van normaliter voor één maand). Deden we dat in november i.v.m. de naderende feestmaanden, doen we dat ditmaal weer omdat zonder dat er al een agenda bekend werd gemaakt, er voor januari al zoveel inschrijvingen en reserveringen binnen kwamen zodat januari al helemaal volgeboekt is! Ja, en dan is het natuurlijk wel zo netjes om jou nu ook alvast de kookagenda voor de maand februari aan te bieden.

Wel kijken we alvast uit naar januari want maar liefst 2 nieuwe groepen beginnen met de cursus [Koken op Koks niveau](#) en kunnen we eindelijk weer van start met de cursus Snij- en Basistechnieken Koken.

Als je [<<<HIER>>>](#) klikt dan kom je bij de kookagenda van januari uit en als je [<<<HIER>>>](#) klikt bij de kookagenda van februari.

Snij- en Basistechnieken koken, de eerste keer in 2015

De maandcursus [Snij- en Basistechnieken Koken](#) wordt in januari 2015 voor de eerste keer dat jaar gehouden. En beslist niet voor het laatst want deze cursus is de meest gevolgde maandcursus uit ons assortiment en veelal helemaal uitverkocht (en nu al uitverkocht bij voorbaat, zie boven). Wacht dus nooit te lang met inschrijven. De cursus wordt as. januari op de woensdagavonden 7, 14, 21 en 28 januari gegeven.

In februari is deze top-cursus er niet omdat einde februari de voorjaarsvakantie begint. En over maart twijfelen we nog omdat er ook zoveel belangstelling is voor de vervolgcursus (Heerlijke Kooktechnieken) zodat we onze afweging nog moeten maken. Maar dat...staat in onze volgende nieuwsbrief.

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie over de cursus Snij- en Basistechnieken Koken.

Koken op Koksniveau vanaf april en mei 2015

Verleden week vonden alweer de eindmenu's plaats van de cursisten die afgelopen mei begonnen aan de cursus Koken op Koksniveau. Het was indrukwekkend en altijd weer een tikkeltje emotioneel. Maar wat was het toch leuk om aan zoveel gemotiveerde kookliefhebbers les te hebben mogen geven. En bovendien, wat is het fijn dat er alweer nieuwe groepen klaar staan! Voor een impressie van het eindmenu en de indruk van onze cursisten, bezoek dan eens ons [gastenboek](#) en de [foto's](#).

Wil je nou ook graag deelnemen aan de cursus Koken op Koksniveau? Dan is het goed om te weten dat de eerstvolgende cursussen van start gaan in april en mei as. (noot: januari is al vol). Wanneer precies, dus op welke dag en dagdelen, maken we binnenkort bekend aan alle mensen die zich vrijblijvend hebben ingeschreven op de wachtlijst voor april/mei. Een week daarna maken wij e.e.a. openbaar zodat – als er dan nog vrije plekken zouden zijn – iedereen kan inschrijven. Wil je nou ook graag als eerste geïnformeerd worden klik dan [<<<HIER>>>](#) voor informatie over deze topcursus én om je in te schrijven op de wachtlijst.

Je kan jezelf nu ook alvast vrijblijvend opgeven op de wachtlijst voor september as. (voor de cursussen [Koken op Koksniveau](#) en [Zelfstandig Werkend Kok](#)), dan heb ook jij t.z.t. één volle week eerder de gelegenheid om jezelf definitief in te schrijven alvorens het openbaar gemaakt wordt.

FEBRUARI: 1 KookDemo en 2 Kookshops op de woensdagavonden

Omdat aan het einde van februari de voorjaarsvakanties (?) alweer van start gaan, kunnen wij in februari geen maandcursussen geven. Vandaar dat wij drie boeiende onderwerpen aan het programma hebben toegevoegd. Te weten:

4 februari vanaf 19.00 uur de kookshop: [Snijden als een Kok](#).

11 februari vanaf 19.00 uur de kookshop: [Het Half Varken](#) (zie ook het kader hieronder).

18 februari vanaf 19.00 uur de kookdemo: [Feestelijke Saladeschotels \(leren opmaken\)](#)

Kookshop: Het Half Varken

Op 3 december jl. gaven wij voor een uitverkocht huis de kookshop Het Half Varken. En dat doen we op 11 februari as. opnieuw (er is heel veel vraag naar en we willen graag niemand teleurstellen, vandaar). De eerstvolgende keer na februari is pas weer in november/december 2015, dus als je er bij wil zijn, dan is dit voorlopig de laatste kans. Er is echter altijd een mits en een maar aan deze kookshop en dat is het volgende: Om deze boeiende kookshop te kunnen geven is het voor ons noodzakelijk dat het vlees tegen inkoopprijs verkocht wordt. Er zijn dus altijd minimaal 6 deelnemers noodzakelijk (maximaal 12). De kookshop zelf kost e. 30,- en je gaat naar afloop naar huis met een vriezerklaar pakket vlees van topkwaliteit. De prijs van het vlees is ons nu nog niet bekend omdat het afhangt van de dagprijs. Meestal ligt dat zo rond de e. 5,50 per kilo. Afhankelijk van het aantal deelnemers neem je zo tussen de 5 en 8 kilo vlees mee naar huis. Nou, als dat niet een prettige bijkomstigheid is?

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie én om je in te schrijven.

Kookschool Castricum KookClub (KCKC)

De agenda van onze KookClub KCKC is bekend! KCKC komt in 2015 bijeen op:

Zaterdag 25 april as.

Zondag 21 juni as.

Zaterdag 26 september as.

Zondag 22 november as.

Wil je nou ook eens zo'n dag meemaken schrijf je dan nu al in. De kosten zijn e. 50,- en dat is all inclusive (proeverij en drinken). Hoe ziet zo'n KCKC-dag eruit? Welnu, als volgt: Het begint altijd om 16.00 uur en dan gaan we gezamenlijk een culinair drie-gangen menu koken (wat het wordt is nog een verrassing) om vervolgens ervan te proeven/smullen. De dag eindigt rondom 21.30 uur. Het is enorm gezellig maar je leert er ook veel van. Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie én om je in te schrijven.

Trage reactie? Vakantie!

Het kan de komende week zo zijn dat wij niet of pas laat reageren op inschrijvingen en vragen. Reden: vakantie. Maar wees gerust, alles komt gewoon bij ons binnen en wordt zo spoedig mogelijk beantwoord c.q. bevestigd!

BEDANKT!

Langs deze weg willen wij graag iedereen bedanken die onze cursussen het afgelopen jaar bezocht hebben! Wij zijn er oprecht trots op dat zovelen de weg naar Kookschool Castricum hebben weten te vinden. Maar ook trots op alle inzet, alle humor en bovendien de vele topprestaties. Heel veel dank daarvoor!

Ten slotte wensen wij iedereen een smakelijk en een heel gezond nieuwjaar toe! Tot volgend jaar!



Met vriendelijke groet,

Ton Mulder



Kookschool Castricum

www.kookschoolcastricum.nl

www.facebook.com/KookschoolCastricum

info@kookschoolcastricum.nl

Schrijf je in op onze website voor een KookShop, KookCursus of KookDemo. Gezellig & Leerzaam!



De Loet 90 1902BL CASTRICUM 06-215 65 235

DISCLAIMER: Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontleen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen. In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.