

## Kookschool Castricum

---

**Van:** Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>  
**Verzonden:** vrijdag 12 april 2013 18:27  
**Aan:** info@kookschoolcastricum.nl  
**Onderwerp:** NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - NIEUWE KOOKAGENDA VOOR 2 MAANDEN - VEEL EXTRA'S  
**Bijlagen:** image001.png; image004.jpg

### NIEUWSBRIEF

Beste kookliefhebber,

Ditmaal een lekkere 'dikke' nieuwsbrief. Dat doen we niet om je te plagen maar wel omdat we zoveel leuke dingen te melden hebben. Daar gaan we...

---

#### 1 JAAR KOOKSCHOOL CASTRICUM

1 Mei a.s. bestaat Kookschool Castricum 1 jaar! Ons eerste jaar was een heel bijzonder jaar waarnaar we met enorm plezier terugkijken! En dat is mede te danken aan onze 'ambassadeurs' die telkens met plezier naar ons terugkeren om opnieuw een gezellige leerzame [KookDemo](#), [KookShop](#) of [KookCursus](#) te volgen. We willen hierbij ook graag iedereen bedanken voor o.a. de spontane berichtjes in ons gastenboek, de sociale media, de mond op mond reclame, de feedback enz. Maar ook voor jullie inzet bij het koken, jullie humor en interesse. Dank daarvoor!

---

#### DUBBELLE KOOKAGENDA STAAT VANAF VANDAAG OP ONZE WEBSITE

Mei is een beetje vreemde maand vanwege onderbrekingen in ons maandschema door de meivakantie, hemelvaart en 2<sup>e</sup> Pinksterdag. Maar... niet getreurd, daarom kunnen we in mei juist weer volop eenmalige evenementen zoals KookDemo's en KookShops geven. (In mei is er wel de maandcursus: [Snij- en Basistechnieken Koken](#)).

Juni leent zich echter juist meer dan uitstekend om flink wat maandcursussen te geven. En dat is wel zo zinvol voor de vakantieperiode begint want dan kan je in het buitenland op camping of appartement goed voor de dag komen! Dus ditmaal staat er een dubbele kookagenda op onze site!

Klik [<<< HIER>>>](#) voor de kookagenda van mei en [<<<HIER>>>](#) voor die van juni.

---

#### MESSEN VAN DUITSE TOPKWALITEIT (MET HOGE KORTING VOOR CURSISTEN)

We zijn er heel verheugd over, we zijn blij en happy want we hebben een samenwerkingsverband af kunnen sluiten met de Duitse Fabrikant GIESSER om voortaan hun topkwaliteitsmessen en toebehoren als service aan onze cursisten aan te mogen bieden (en dat allemaal met hoge korting!)

Giessermessen behoren tot de top van de wereld en met name de "BestCut" messen zijn extreem goed. Deze liggen heel goed in de hand, zijn hand gesmeed gemaakt van het aller hardste staal, blijven bijzonder lang scherp, zijn voorzien van een nummer en zijn zo goed dat Giesser levenslange garantie geeft! (weetje: Giesser heeft in deze serie zelfs koksessen speciaal afgestemd op de vrouwenhand).

Bij Kookschool Castricum hangt binnenkort een vitrinekast met de diverse modellen/soorten. En hebben wij een aantal messen, aanzetstalen en dergelijke die je kan uitproberen. Je weet dus wat je besteld! (Try before you Buy).

Klik [<<<HIER>>>](#) om alvast een indruk te krijgen.

---

### WIST JE AL...?

Regelmatig krijgen we de vraag “We willen graag met een team of groepje of vrienden door de weeks een besloten KookDemo of KookShop volgen, maar op de door ons gewenste datum staat in jullie kookagenda al een evenement dat voor iedereen toegankelijk is en wij kunnen niet in het weekend. Is dat dan nooit mogelijk?”

Ons antwoord: “Ja, dat is wel mogelijk maar dan moet je snel reageren als de nieuwe kookagenda uit is en dan reserveren we die helemaal voor jullie alleen. Of...je geeft het ruim een maand van tevoren aan en dan houden we rekening met de kookagenda-planning”.

---

### KOOKSHOP SPECIAL “HET LAM”

Februari jl. vond de KookShop “Het Half Varken” plaats. Naar aanleiding daarvan kregen we regelmatig vragen of we iets dergelijks met lamsvlees zouden willen doen.

We hebben goed nieuws want: Ja, we geven op donderdag 22 mei de KookShop “[Het Lam](#)” waarbij bij 1 lam wordt voorgedaan hoe deze te portioneren en een ander lam door de cursisten wordt geportioneerd en verwerkt tot heerlijke gerechten. En indien er tijd over is, zullen we ook nog wat smakelijke eindbereidingen uitvoeren. Deze KookShop staat (nog) niet op de site, kost e. 30,- per deelnemer en na afloop wordt het vlees onder deelnemers verdeeld en afgerekend tegen markt-inkoopprijs (net zoals bij de KookShop “Het Half Varken”. Vleesprijs op dit moment nog niet bekend). Minimaal zijn er 8 deelnemers nodig om deze boeiende KookShop door te kunnen laten gaan. Inschrijven? Klik dan [<<<HIER>>>](#)

---

### BELANGRIJK: WEET WAT JE EET!

Paard in rund, rund in varken, tilapia in kabeljauw enz. enz.

Weet jij wat je eet? Steeds minder mensen weten nog wat ze eten en dat komt doodeenvoudig omdat er al hele generaties zijn opgevoed met het feit dat vis of vlees ‘iets’ op een verpakt schaaltje is, aardappels slechts nog kruimig, iets kruimig of vastkokend genoemd worden en er dus steeds minder kennis is van voedsel. Ja...en dan kan het voorkomen dat producenten van die onkunde gebruik maken. Eigen schuld, dikke bult. Maar wil je dat eigenlijk wel, wil je eigenlijk liever niet weten wat je eet? Zou je niet over de algemene consumentkennis een pakweg een jaar of 30 geleden willen beschikken, toen men nog bij de groenteman een Eigenheimer, een Malta, een Opperdoeser, een Irene, een Doree, een Bintje, een Annabel of een ander aardappelsort kocht in plaats van nu: zak 1, 2 of 3 bij de supermarkt.

Zou je nou het verschil tussen biefstuk, kogelbiefstuk, ossenhaas, rib-eye, entrecote, contrafilet niet eens willen weten, willen leren herkennen?

Het is vandaar dat we zo nu en dan een KookShop doen zoals : Het Half Varken en (in mei a.s.) Het Lam, om jou als consument en kookliefhebber wijzer te maken. Dat je geen kat meer in de zak koopt. Dat je voortaan weet wat je eet en dat je kan zien dat het goede kwaliteit is.

Kookschool Castricum maakt je graag voedselwijzer, dus volg eens een [KookCursus](#), [KookShop](#) of [KookDemo](#) bij ons.

---

## EERSTE CERTIFICATEN UITGEDEELD

Het stond zelfs in de krant. Kookschool Castricum heeft eind maart de eerste 7 certificaten uit mogen delen aan de cursisten van de cursus "[Koken op Koks niveau](#)" en daar zijn wij heel trots op (en op de deelnemers natuurlijk).

10 Mei a.s. gaat de volgende cursus van start. Deze cursus is helemaal volgeboekt maar als je nou ook deze super-cursus wil volgen dan overwegen wij om bij voldoende belangstelling 'ergens' in september een 2<sup>e</sup> cursus te starten. Maar om die belangstelling te peilen hebben we jouw hulp nodig. We zouden het dus enorm waarderen als je ons een kort [e-mailtje](#) wil sturen met daarin de dag van jouw voorkeur en of je dat in de ochtend, middag of avond zou willen volgen. Naar aanleiding daarvan kunnen we bezien of er een 2<sup>e</sup> cursus kan komen (en zo nee, dan gaan we volgend jaar weer van start). Dank alvast voor je moeite!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder



Kookschool Castricum

[www.kookschoolcastricum.nl](http://www.kookschoolcastricum.nl)

[www.facebook.com/KookschoolCastricum](https://www.facebook.com/KookschoolCastricum)

[info@kookschoolcastricum.nl](mailto:info@kookschoolcastricum.nl)

**Schrijf je in op onze website voor een KookShop, KookCursus of KookDemo. Lekker & 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.

PS: indien u de ontvangst van onze e-mail niet op prijs stelt, wilt u deze e-mail dan replyen met de mededeling "AFMELDEN"? Dank u wel.