

Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: maandag 14 april 2014 10:48
Aan: info@kookschoolcastricum.nl
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - De Kookagenda van mei - 2 jaar kookschool - nieuw: Makkelijke Maaltijd, Tapas (How to make) en Zomer stampotjes - Teambuilding - Weten=eten - Certificaten bij Koken op Koks niveau

NIEUWSBRIEF

Beste Kookliefhebber,

Ditmaal een lekkere 'dikke' nieuwsbrief omdat we zoveel leuke dingen te melden hebben. Daar gaan we...

2 JAAR KOOKSCHOOL CASTRICUM

1 Mei a.s. bestaat Kookschool Castricum 2 jaar! Was ons eerste jaar al een bijzonder jaar dan mogen we gerust stellen dat het tweede jaar al onze verwachtingen heeft overtroffen! Vele honderden kookliefhebbers hebben ons bezocht en dat worden er steeds een beetje meer. Kookschool Castricum vervult duidelijk aan de behoefte van kookliefhebbers om in een gezellige ambiance goed kookonderwijs te genieten. En dat kan bij ons op allerlei wijze zoals het volgen van een: [Masterclass](#), [KookShop](#), [MaandKookCursus](#) of de (24 weken cursus) [Koken op Koks niveau](#) 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!

DE KOOKAGENDA VAN MEI STAAT VANAF VANDAAG OP ONZE WEBSITE

Omdat in mei de meivakantie en Hemelvaart zijn wordt mei bij Kookschool Castricum een bijzondere maand vol Masterclasses en kookshops en juist wat minder maandcursussen. Maar in mei is er natuurlijk wel de maandcursus: [Snij- en Basistechnieken Koken](#), want dat is echt ons paradepaardje.

Helemaal nieuw is in mei de kookshop: [Moderne & Mooie ZOMER-stampotjes](#). Denk daarbij niet aan die zware winterstampotten, nee totaal niet, het is juist helemaal nieuw; seizoengroenten, regionale producten en internationale invloeden verwerkt tot verrassend lekker smakende stampotjes (zelfs met rijst) en daarbij leren we je ook om de borden mooi op te maken, zodat je thuis veel complimenten in ontvangst neemt.

Eveneens nieuw is de Masterclass: [De Makkelijke Maaltijd](#). En geloof ons...makkelijk bestaat niet. Je kan het echter wel makkelijk leren maken en om het makkelijk te maken moet je over enige kennis en vaardigheid beschikken. Nou, dan zit je bij ons goed want die reiken we je die avond ruimschoots aan.

[TAPAS \(HOW TO MAKE\)](#) is onze laatste noviteit van de maand mei. Een heel leerzame en heel smakelijk avond. Kom je ook?

Klik [<<< HIER>>>](#) voor de kookagenda van mei

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”.

BELANGRIJK: WEET WAT JE EET! (Weten is eten)

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/misbruik 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 van 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 aardappelsoort 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 en willen leren herkennen? Geef dan je interesse aan ons door. Want kookschool Castricum is van voornemens om jou (en vele anderen) mee te nemen naar de supermarkt en/of de groothandel om jou warenkennis aan te leren. Bij voldoende belangstelling zullen we dit graag voor je organiseren. Je kan je interesse doorgeven door deze nieuwsbrief te replayen met de opmerking: **Warenkennis**. Wij zijn heel benieuwd of er voldoende belangstelling is.

ALWEER CERTIFICATEN UITGEDEELD

Het stond de afgelopen 2 jaar in de krant dat Kookschool Castricum certificaten uit mocht delen aan de cursisten van de cursus “[Koken op Koks niveau](#)”. En dat stond/staat niet voor niets in de krant want het is echt wel bijzonder. Ga maar na, kookliefhebbers die buiten hun dagelijks beroep deze versnelde koks-opleiding volgen, zijn echt gemotiveerde mensen die zich in een half jaar een beroep aanleren. Fantastisch!

Hadden wij in ons beginjaar nog maar 7 gecertificeerde koks afgeleverd, waren dat er verleden jaar al 18 en kunnen dat er dit jaar zelfs nog 33 worden. Wij zijn best een beetje trots.

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, vervalsing, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.