

Beste Kookliefhebber,

Onze vorige nieuwsbrief eindigde als volgt:

Een nieuw begin na de lockdown: We kijken er enorm naar uit! Jou weer leren koken! **En dus wordt de volgende nieuwsbrief er weer eentje die nog alleen maar over koken gaat.**

DUS. . . DEZE NIEUWSBRIEF INDERDAAD ALLEEN NOG OVER KOKEN, WANT



Zou jij eigenlijk ook net zo bekwaam en lekker willen leren als een kok? Dan is er voor jou de cursus **KOKEN OP KOKSNIVEAU !** In 22 praktijklessen leren wij je alles wat een kok moet kunnen en kook jij voortaan de sterren van de hemel!

De leukste tijd om aan deze cursus te beginnen is mei. Want dan ben je in december al een echte kok en maak jij het lekkerste Kerstmenu met gemak (ook voor veel personen) zonder dat je met Kerstsmis de hele dag in de keuken staat. En wie wil dat nou niet?

Voor de snelle beslissers hebben we daarom goed nieuws! Want voor de maandagavondcursus (v/a 10 mei as. om 18.30 uur) en voor de dinsdagmiddagcursus (v/a 11 mei as. om 12.30 uur) zijn er nog enkele plaatsen beschikbaar!

Klik [<<<HIER>>>](#) voor informatie

Klik [<<<HIER>>>](#) voor de kookagenda (even scrollen!)

Klik [<<<HIER>>>](#) om in te schrijven

Maar stel nou dat je liever lekker fris & fruitig na een welverdiende zomervakantie van start zou willen gaan?

Nou... dan kan dat ook!

Want na de vakantie (laatste week van augustus) gaan we van start op de:

Woensdagmiddag (VOL)

Woensdagavond (v/a 25 augustus as. om 18.30 uur)

Donderdagmiddag (v/a 26 augustus as. om 12.30 uur)

Vrijdagmiddag (v/a 27 augustus as. om 12.30 uur)

Vrijdagavond (v/a 27 augustus as. om 18.30 uur)

ER ZIJN NOG PLAATSEN BESCHIKBAAR! EN WORDT HET ONDERHAND NIET EENS TIJD OM NA ALLE CORONA-ELLENDEN VAN HET AFGELOPEN JAAR OOK WEER EENS IETS LEUKS EN LEERZAAMS TE GAAN DOEN? (Uiteraard in een coronaproof keuken).



Klik [<<<HIER>>>](#) voor informatie

Klik [<<<HIER>>>](#) voor de kookagenda (even scrollen!)

Klik [<<<HIER>>>](#) om in te schrijven

Maar het kan altijd nog verder. Ben je na het volgen van de cursus **KOKEN OP KOKSNIVEAU** net zo goed en bekwaam als een kok dan is het goed om te weten dat je na het volgen van de vervolgcursus **ZELFSTANDIG KOKEN OP CHEFSNIVEAU** kan koken op eenzame hoogte. Je beheerst dan alle technieken (op moleculair na) die er zijn.

We zouden deze vervolgopleiding oorspronkelijk ook vanaf as. september geven, maar door de lange lockdown, start deze nu pas in januari 2022. En is bestemd voor alle cursisten die de cursus Koken op Koksniveau gevolgd hebben of elders in het bezit zijn gekomen van een koksdiploma of certificaat.

Laat je alvast vrijblijvend noteren op de wachtlijst, dan benaderen we je einde van dit jaar vanzelf met de vraag of je mee wil doen.

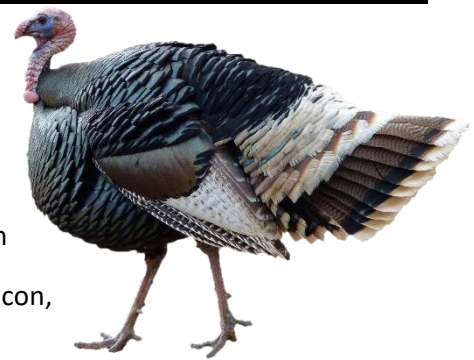
Klik [<<<HIER>>>](#) voor de wachtlijsten (ook voor Koken op Koksniveau).

Gezien? Keuringsdienst van Waarde?

Gisteren ging het programma de Keuringsdienst van Waarde over kalkoen. De kalkoen bleek plots een **kameleon** te zijn. Want er worden o.a. kalkoen-tournedos, shoarma, ontbijtspek, bacon, Falafel en spekreepjes van gemaakt.

De kalkoen is dus een varken, een koe en een schaap ineen! Wij kennen dit ook van gans!

De supermarkten liggen er vol mee en uiteraard is dat louter ingegeven door het willen maken van veel winst. En dat men daarvoor de consument volledig voorliegt schijnt niemand bij deze bedrijven te deren.



Maar wat dacht je van bietencarpaccio?

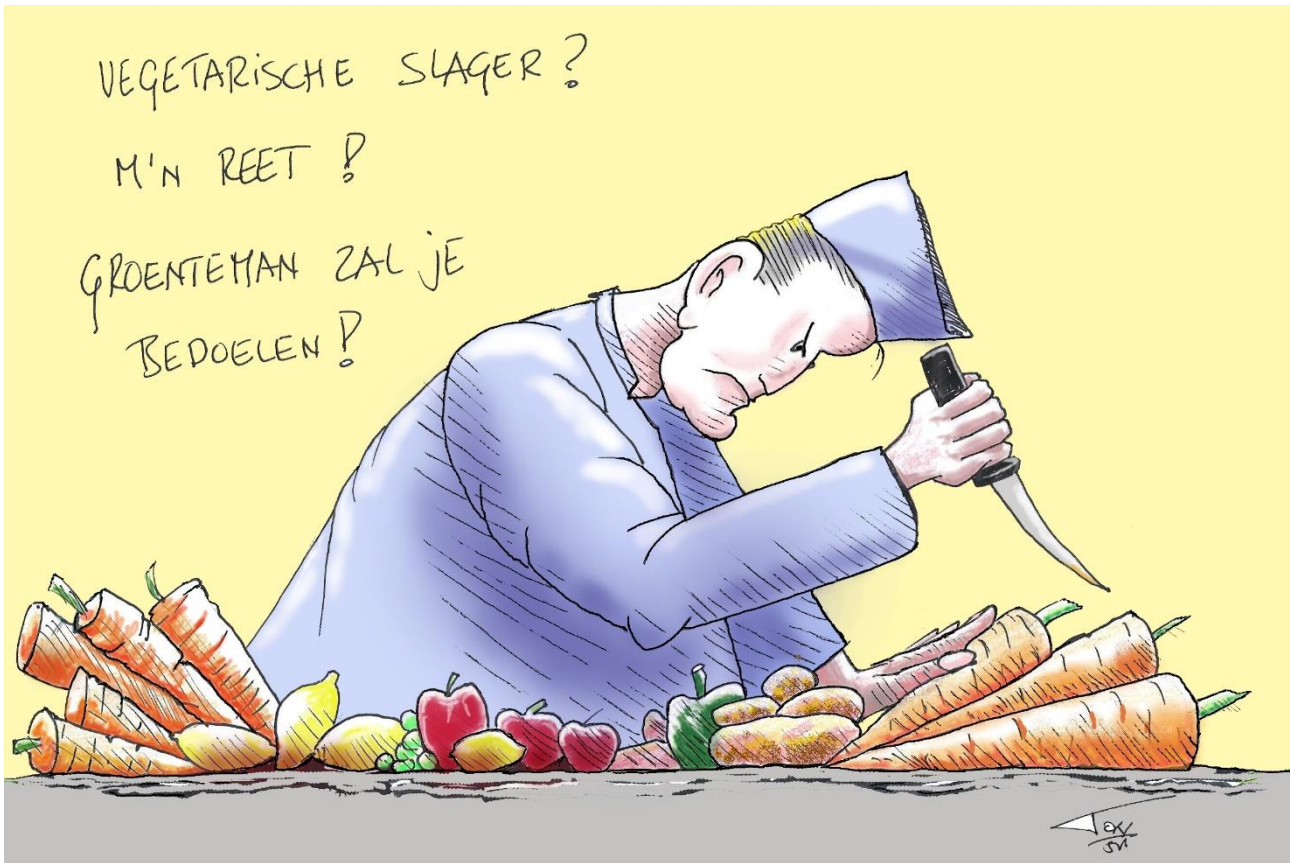
De vegetarische trend van vandaag de dag maakt helemaal het winstbeest in de supermarkten los.

De groenteproducten worden tussen het vlees gelegd in plaats van op de groenteafdeling.

Dat op zich is al misleidend maar tot daar aan toe. Maar de prijzen. Een bietje van 100 gram gesneden in plakjes voor e. 2,20 ! Filet Americain van wortelen tegen vleesprijzen. Bloemkoolstronk verkruimeld in de gehaktmolen als alternatief voor gehakt. Allemaal peperduur en wat neemt men de consument toch in de maling!

Lijkt ons echt ook iets voor de keuringsdienst van Waarde!

Maar beter nog..... Leer koken bij Kookschool Castricum en maak voortaan je eigen kwalitatieve en eerlijke gerechten tegen eerlijke prijzen.



Dank voor het lezen!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder, Kookschool Castricum