

video on demand

## NIEUWSBRIEF



Beste kookliefhebber,

Na precies één jaar van afwezigheid (verhuizing, verbouwingen en implementatie van een heel andere werkwijze) zijn wij weer van start gegaan!

En ja, daar hebben wij enorm naar uitgekeken, want . . .

**VOORTAAN GAAT KOOKSCHOOL CASTRICUM HEEL NEDERLAND LEREN KOKEN OP EEN UNIEKE LEERZAME WIJZE.**



Want vanaf april 2023 gaat Kookschool Castricum volledig over naar digitaal les geven.

**EN NEE, DAT DOEN WIJ NIET ONLINE, DAT DOEN WIJ ANDERS!**

### WAT GAAN WIJ DOEN?



Al onze Kookshops, Cursussen en Opleidingen komen via onze eigen videostreamingsite beschikbaar (die site wordt momenteel ontwikkeld). En onze films worden super-leerzaam, heel leuk om te zien, maar bovendien véél inzichtelijker dan bij fysieke lessen ooit zal kunnen.

**Vanaf nu kijken jij en wij pas echt samen in de pannen! En dat alles bovendien HÉÉL VOORDELIG!**

### ZIE HET EENS ZO...

Ton Mulder van Kookschool Castricum begon op zijn 15e met werken en wordt dit jaar 65. Hij heeft dus ca. 50 jaar werkervaring en heeft o.a. aan vele duizenden mensen kookonderwijs gegeven. Dat doet ie niet nog eens 50 jaar. Ooit stopt het.

Wordt het dan niet tijd en is het dan niet wijs om al zijn vakmanschap digitaal te gaan bundelen? Want alleen zo blijft al zijn kennis en kunde (met woord en daad) hoorbaar en zichtbaar. En blijft dat dus voor jou en iedereen voor altijd beschikbaar. Meer dan dat een boek jou kan leren.

**En dat is momenteel extra belangrijk want vakmanschap wordt steeds schaarser! Alles smaakt onderhand hetzelfde en veel restaurants zijn onder de maat. Dat moet anders! Het roer moet om.**



## STEL JE BIJVOORBEELD EENS VOOR



Dat in de tijd van de kunstschilder Johannes Vermeer digitaal werken net zo normaal was als nu. En stel je daarbij ook voor dat Vermeer aan het einde van zijn werkzaam leven al zijn kennis en kunde had verfilmd. Dat zou toch geweldig zijn geweest? Dan hadden de schilders die na Vermeer kwamen daar direct gebruik van kunnen maken. En de opvolger deelde zijn/haar kennis ook weer digitaal. Enzovoort. **Stapeling van kennis!**

De schilderkunst zou dan nu op een nog véél hoger niveau zijn dan dat het nu is. Musea doen momenteel middels ingewikkelde onderzoeken hun uiterste best om Vermeers werkwijze alsnog te kunnen achterhalen. En dat is goed. **Maar de persoonlijke digitale videolessen van Vermeer hadden voor iedereen beslist veel beter geweest. Toch?**

Hetzelfde geldt natuurlijk ook voor vrijwel alle overige ambachten/beroepen. Zoals o.a. voor de bakker, de slager, de chef-kok en de docent kookonderwijs. Geef jouw kennis door en door en door...



## OPZIEBARENDE WIJZE VAN LESGEVEN

Beter en leerzamer kookles krijgen dan door de kookfilms van Kookschool Castricum zal het nooit worden. Want wij laten jou alles zien! Alles zoals het wél moet en alles zoals het beslist niet moet. We leren je bijvoorbeeld ook het verschil tussen inductie - en gas koken. En we leren we je letterlijk alle kneepjes van het koken. We leren je honderden kooktechnieken en we leren je koken voor groepen (zonder stress). En bordopmaak en nog veel meer! De films zijn overigens ook vermakelijk door humor en plezier! Want onze fysieke lessen waren altijd gezellig, daar houden wij van, dus dat blijft zo! Naast leren is het ook volop plezier!

En bovendien krijg je de recepten en boodschappenlijstjes erbij.



## EEN EIGEN VIDEO-PLATFORM BIJ KOOKSCHOOL CASTRICUM. EN DUS: VIDEO ON DEMAND

In de loop van dit jaar komen onze meest gegeven top cursussen **Koken op Koks niveau** en de vervolgopleiding **Zelfstandig Koken op Chefsniveau** voor je beschikbaar. Volgende week starten de eerste opnamen.

Alle onze overige cursussen en kookshops komen daarna in rap tempo op ons platform.

### VOORDELIG EN VOORDELEN

#### *Om te beginnen met voordelig...*

Onderstaande fysieke cursussen kende in 2021 de volgende cursusprijzen:

*Noot: in 2022 waren we gesloten, dus de energiekosten en inflatie zijn er niet in opgenomen.  
Maar we hadden het best niet meer voor deze prijzen kunnen doen.*

**Koken op Koks niveau** – 22 lessen - e. 1.595,-

**Zelfstandig Koken op Chefsniveau** – 22 lessen - e. 1.767,50

## MAAR VANAF NU. . . VOOR SLECHTS

e. 350,-

**WAARVAN DE EERSTE 2 LESSEN VAN KOKEN OP KOKSNIVEAU ZELFS HELEMAAL GRATIS ZIJN OM TE ZIEN OF HET WAT VOOR JOU IS.**

“Je kan voor zo weinig niet eens meer knappe schoenen kopen” 😊

#### *En dan nu de overige voordelen*

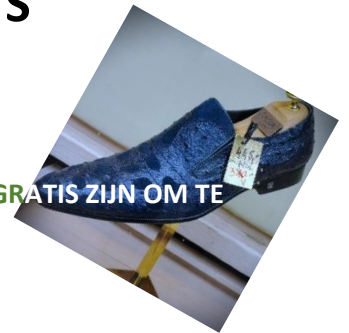
Je hebt een jaar de tijd.  
Je hebt geen reistijd, geen haast en geen reiskosten meer.  
Goed voor het klimaat  
Leren in eigen tempo.  
Leren in eigen tijd.  
Herhalen zo vaak je wil.  
Je kan het alleen of gezamenlijk volgen.  
Je hebt per les gelijk een 3 gangenmenu voor 2 personen gemaakt.  
Je mist geen lessen meer bij ziekte of verzuim.  
Ook op je vakantieadres kan je kijken en koken.

#### *Ieder voordeel heeft soms een nadeel*

Wij hebben geen CRKBO registratie meer, klik [<<<HIER>>](#) als je wil weten waarom.  
Wij geven geen certificaten meer uit. En dat is logisch.

#### *Ieder nadeel heeft ook voordelen*

Kookschool Castricum is niet langer regio gebonden.  
Wij zijn nu bereikbaar voor heel Nederland, Vlaanderen, Suriname en de Nederlandse Antillen.





SPECIAAL VOOR JOU: EEN CADEAU. . .



Omdat we het enorm waarderen dat al onze volgers begrip en geduld met onze ontwikkelingen hebben gehad, belonen wij jou graag met een mooi en leerzaam cadeau.

**Onze veel bezochte Kookshop: SNIJDEN ALS EEN KOK krijg je geheel gratis!**

**Je kunt 2 verschillende versies bekijken.** Er is namelijk een versie mét snijbegeleiding (de lange versie) en een versie zonder snijbegeleiding (de korte versie).

**Wat is het verschil?** In beide gevallen betreft het de volledige cursus. Je moet dus klaar staan met je mes. Bij de lange versie laat je de video tijdens het snijden doorlopen en dan kom ik tussendoor nog met aandachtspunten en snij je verder. In de korte versie zet je op een aangegeven moment de video even stil en ga je snijden. En kijk je verder zodra je klaar bent met snijden.

**Wat heb je nodig?** Natuurlijk een koksmes, een kookwekkertje o.i.d. (voor de korte versie), een liniaal én (indien je hebt) een aanzetstaal om je mes scherp te houden.

**Je kan de les alleen kijken, of met je partner, vrienden, de burens of met wie dan ook. Maar wél uitsluitend in de privésfeer.** Met grote groepen in een zaal o.i.d. **NEE. DAT IS NIET TOEGESTAAN** (neem dan contact met ons op).

**Wat ga je snijden?** Je hebt p.p. nodig: 2 komkommers, 1 knolselderij (een alternatief zijn grote aardappelen), 1 winterwortel (een alternatief is een bos wortelen), 1 grote prei (anders 2 kleinere), 1 sinaasappel of grapefruit, 1 ui en een tak peterselie (een alternatief is een andere soort bladkruid).

VEEL PLEZIER BIJ HET VOLGEN VAN "SNIJDEN ALS EEN KOK".

[KLIK <<< HIER>>> VOOR DE LANGE VERSIE.](#)

[KLIK <<< HIER>>> VOOR DE KORTE VERSIE.](#)

Ps. Dit is nog via YouTube



Dank voor het lezen.  
Met vriendelijke groet,  
Ton Mulder  
Kookschool Castricum