

Honning cremer og sæber

NYHED

Underviser: Bivler Niels Hvenegård - Korsør

Lær at lave dine egne cremer og sæbe, der passer til din hud, og som ikke indeholder fyldstoffer, unødvendige tilsætningsstoffer, kemikalier og pesticider.

Alle produkterne er lavet med udgangspunkt i honningbiernes produkter og koldpressede planteolier.

På kurset får du et grundlæggende kendskab til hvilke naturligt forekommende planter i naturen, du kan bruge til forskellige hudtyper, og hvilke planter der er effektive mod sår, kløe, uren hud, tør eller fedtet hud osv.

På kurset laves også en creme der udelukkende har til hensigt at give dig og din hud en dybere ro, og følelsen af eksklusiv velvære.

I alt laves der 5-7 forskellige cremer og sæbe og alle får prøver på alle de fremstillede produkter med hjem.

Efter kurset fremsendes der på mail et kompendie med mange forskellige opskrifter og oversigt over de enkeltes planters egenskaber, således at man efterfølgende kan kreere sine egne cremer og sæbe der opfylder netop dine krav og ønsker.

Sted: Eggeslevmagle Skole - Køkkenet

Tid: Lørdag den 05. oktober 2019 kl. 9.30 til kl. 13.30

Max 12 deltager - Pris: kr. 200,00

Medbring evt. lidt frokost og drikke.

Materialeudgifter kr. 190,00 incl. kompendie afregnes med Niels Hvenegård

Tilmelding til Skoleleder Tine Sass, Mobil 51357780 eller mail kk@events.dk

NYHED

Honning med fyldte chokolader 2020

Underviser: Bivler Niels Hvenegård - Korsør

Fyldte chokolader kan umiddelbart virke som noget, der vil tage år at lære. Det er dog slet ikke så svært og stoltheden kender ingen grænser, første gang man serverer et stykke chokolade med en blød honnngkaramel, til kaffen. Der laves 5-7 forskellige slags fyldte chokolader.

Man får opskrifterne med hjem, så der kan eksperimenteres videre bagefter.

Alt der fremstilles i løbet af dagen deles, så alle får en god portion lækre chokolader med hjem. Kurset kræver ingen forkundskaber da vi bygger hele processen op fra bunden. Der bliver givet udførlige og humoristiske instrukser før og under produktionen af chokoladerne, ligesom der også vil være tid til hyggelig snak om råvarer og andre relevante emner i løbet af dagen.

Sted: Eggeslevmagle Skole - Køkkenet

Tid: Lørdag den 28. marts 2020 kl. 9.30 til kl. 13.30

Max 12 deltager - Pris: kr. 200,00

Medbring evt. lidt frokost og drikke.

Materialeudgifter kr. 140,00 incl. opskrifter afregnes med Niels Hvenegård.

Tilmelding til Skoleleder Tine Sass, Mobil 51357780 eller mail kk@events.dk