

Schrijf je in voor de masterclass Improvisatiekoken

velt
SAMEN
ECO
ACTIEF

Zaterdag 10 november (theorie) in Gent
&
Zaterdag 1 december (praktijk) in Gent

‘Improvisatiekoken is een avontuur dat nooit eindigt, omdat je het telkens nieuw leven inblaast door je keukenervaring als een ontdekkingsreis te beschouwen.’

*Heb je honger naar inspiratie en vernieuwing in de keuken?
Wil je succesvol leren improviseren met als resultaat
een ecologische en evenwichtige maaltijd?*

Dan mag je de Velt-masterclass Improvisatiekoken niet missen!



Waarover gaat de Velt-masterclass Improvisatiekoken?

Tijdens deze masterclass ontdekken we de eindeloze mogelijkheden van het improvisatiekoken. In de improvisatiekeuken vertrek je niet van een recept, maar van de ingrediënten die je toevallig in huis hebt. Zo wordt koken een spannend en creatief avontuur. Om het beste uit onze groenten te halen maken we gebruik van de combinatietheorie en de smaakbalans. Zo komen we tot nieuwe verrassende bereidingen. Bovendien wordt je keuken op die manier een stuk ecologischer. Lokale en biologische seizoensgroenten spelen immers de hoofdrol in deze keuken en restjes verwerk je in een mum van tijd tot nieuwe lekkernijen.

Wat staat er op het menu?

De masterclass gaat door op twee zaterdagen. De eerste dag leggen we ons toe op de theorie van het improvisatiekoken en passen die toe aan de hand van boeiende oefeningen. De tweede dag duiken we de keuken in met onze opgedane kennis en toveren de heerlijkste gerechten op ons bord.

Programma

Zaterdag 10 november van 9u30-16u30

- De ecologische keuken toegelicht
- Leentje Speybroeck van Velt maakt je wegwijs in de improvisatiekeuken
- [Pieter-Jan Lint](#) vertelt hoe hij speelt met groenten in zijn keuken
- Heerlijke seizoenslunch door Anna Wynants (De keukentafel)
- Oefeningen op de kunst van het improvisatiekoken
- Met special guest Carolien Vreysen van [On a healthy adventure](#)

Zaterdag 1 december van 9u00 tot 13u00

- Improkooksessies onder begeleiding van chefs Anna Wynants ([De Keukentafel](#)) en Kevin Storms ([Foodstorms](#))
- Genieten van een uitgebreid improbuffet

Na deze masterclass ken je het verschil tussen improvisatiekoken en de klassieke manier van koken. Je hebt de basisprincipes ontdekt om met succes te improviseren. Je hebt de vaardigheden ontwikkeld om met de improvisatiemethode een lekkere, ecologische en evenwichtige maaltijd te bereiden. Vanaf nu bespaar je jaarlijks heel wat euro's doordat je van alle restjes iets heerlijk kunt maken!

Iets voor jou?

Voor elke gepassioneerde (hobby)kok op zoek naar nieuwe kookinzichten.



'Waarom inschrijven? Omdat je een duurzame kooktechniek ontdekt die je leert jongleren met de eindeloze mogelijkheden van seizoensgroenten en -fruit. En omdat dat puur genieten is.'

- begeleider Leentje Speybroeck, medewerker samenkoken van Velt-

Waar en wanneer

- Zaterdag 10 november van 9u30 tot 16u30, EVA vzw, Steendam 84, 9000 Gent
 - Zaterdag 1 december van 9u tot 13u30, Eetavontuur, Dok Noord 6A, 9000 Gent
- Routebeschrijving: <http://www.eetavontuur.be/ndl/contact.htm>

Prijs

- 225 euro
- Velt-leden betalen 175 euro

Elke deelnemer ontvangt een infopakket met combinatiefiches, recepten, een Velt-boek naar keuze en een getuigschrift.

Ontdek het volledige programma op www.velt.nu/masterclass. De plaatsen zijn beperkt. Schrijf je dus snel in via www.velt.nu/masterclass.

Deze Masterclass kadert in een reeks van een nieuw opleidingsprogramma dat Velt lanceert over tuin en voeding. Wil je meer weten over de masterclasses rond grootfruit, bodem en ecologisch koken, check www.velt.nu/masterclass en blijf op de hoogte van het programma-aanbod.