

Bakerovnskurs

Har du, eller lurer du på om du skal skaffe deg vedfyrt bakeovn?

Kurskonsept:

Dette er et kurs i bruk av vedfyrt bakeovn, der vi lærer deg noen grunnprinsipp, så du forstår hvordan en slik ovn virker, og hvordan du kan få mest mulig glede av den. Vi lærer deg om riktig oppfyring, praktiske øvelser, og demoer med grundig innføring i hvordan en lager brød og pizza i bakerovn

Kursinnhold:

- Generelt om vedfyrte ovner og typer
- Riktig oppfyring og vedtyper
- Praktisk bruk innen forskjellige bruksområder
- Vi viser dere og demonstrerer hvordan en lager:
 - Pizza med forskjellig fyll
 - Forskjellige brødtyper

Inkludert i kurset:

- Brøddeig til brød
- Pizzadeig/fyll/tilbehør (min. 1 stk. pizza til hver)
- 16-siders kurshefte. (1 stk. hver kursdeltager)



Vi lager nok mat så alle får et godt måltid.

Kurset holdes utendørs så det kan være lurt å kle seg etter sesongen kurset holdes i.

Pris pr deltager:

Ordinært kurs: 1 890,-
Minikurs: 990,-

(Se tabell på neste side for kursdatoer)



Kursholder:

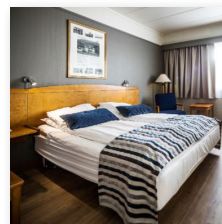
Gunn Marit er født og oppvokst på gård. Mat og matlaging har alltid vært en sentral del av livet. Hun drev også gårdsbutikk med foredling og salg av lokalmat i mange år. I tillegg til interesse for matlaging og steinovn er Gunn Marit en renomert kunstner med en betydelig produksjon.

www.gunnmaritsanden.no

www.facebook.com/GalleriSanden/



Har du behov for overnatting? Du har muligheten til å overnatte på historiske [Straand hotell](#) i Vrådal.



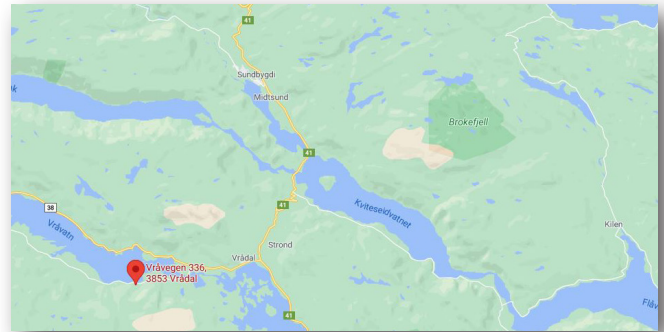
Bakerovnskurs

Vrådal, Telemark

Velkommen til bakerovnkurs!

Slik kommer du deg til Vrådal:

Klikk på kartet for å ta opp Google maps. Vrådal ligger langs Riksvei 41. Avkjøring i Brunkeberg etter Seljord.



Kurs nr :	Dato:	Type kurs:	Pris:	Produktnr: (Kan søkes opp i nettbutikk)
1	Påskeaften 16 April	Minikurs 12- 14.00	990,-	615286
2	Lørdag 7/5	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	610226
3	Mandag 16/5	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	614921
4	Fredag 27/5	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	614922
5	Lørdag 4 Juni	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	614923
6	Fredag 17 juni	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	614924
7	Lørdag 25 juni	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	614977
8	Lørdag 6 aug	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	615281
9	Fredag 19 aug	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	615282
10	Dyrskutorsdag 8 sept	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	615283
11	Fredag 16 sept	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	615284
12	Fredag 23 sept.	Bakerovnkurs 10 – 14.00	1 890,-	615285
13	Høstferie Fredag 14 okt	Minikurs 12- 14.00	990,-	615287

Forbehold om min 6 deltakere pr kurs

Kurset:

Kurset vil foregå ute under tak, men det er allikevel viktig å kle seg etter været.

Hver kursdeltaker må ha med seg:

- Bakerforkle
- Skrivesaker

Vi har gode smittevernsrutiner og vi er så heldige at vi har god plass ute. Forholdene er altså lagt til rette for at det skal være trygt å delta på bakerovnskurs hos oss.

Du trenger ikke ta med mat/drikke. Vi spiser det vi lager :-)

Om du har spørsmål er det bare å ta kontakt på post@seljordvarme.no

Vi gleder oss til kurs!
Velkommen skal du være!

Kurset må forhåndsbetales. For at din innbetaling skal være registrert må faktura betales til forfall.



Seljordvarme.no
Spesialister på peis og varme!

Steinsrudvegen 7, 3840 Seljord | Tlf: 35 08 41 00 | post@seljordvarme.no

Peiser | Piper | Ovner | Matovn | Utevarme



Følg oss på sosiale medier



Vi leverer over hele Norge!