

Uniun da Dunnas Disentis/Mustér

Cuors: Co cuschinar endretg carn

(definar la qualidad dalla carn, magasinar, cuschinar e degustar)

Meinacuors: Felix Venzin

Nua: cuschina en casa da scola

Cu: venderdis ils 19.05.2017

Uras: 19.30 entochen ca 21.30

Cuosts: Fr. 25.00 per persuna

Partizipaziun limitau: 15 persunas

Annunzias entochen ils 11 da matg 2017 tier Jeannette Venzin,
venzinjeannette@kns.ch, 078 607 36 72

Kurs: Fleisch richtig zubereiten

(Qualitätsunterschiede des Fleisches aufzeigen, Lagerung,
Zubereitung und Degustation)

Kursleiter: Felix Venzin

Wo: Küche im Schulhaus

Wann: Freitag, 19.05.2017

Zeit: 19.30 bis ca. 21.30

Kosten: Fr. 25.00 pro Person

Teilnehmerzahl beschränkt: 15 Personen

Anmeldung bis 11. Mai 2017 bei Jeannette Venzin,
venzinjeannette@kns.ch, 078 607 36 72.