



Fachbereichsleitung

Dr. Edesa Paheshti

Tel.: 99 23 09 / 47 93 758

E-Mail: edesa.paheshti@stadt-gladbeck.de

**Haus-
wirtschaft**

Kochen und Backen

Bei uns macht Kochen und Backen Spaß! In der Gemeinschaft brutzeln, neue Rezepte ausprobieren, Tipps und Informationen zur gesunden, schmackhaften Ernährung und für einen ökonomisch und ökologisch sinnvollen Einkauf zu erhalten, ist viel schöner, als allein am Herd zu stehen.

Erproben Sie neue und exklusive Rezepte für jeden Tag, jeden Geschmack und jedes Können. Vorbereitung, Garen, Anrichten, dazu Tipps und Tricks, das sind die Zutaten unseres Erfolgsrezeptes.



KOCHEN MACHT SPASS!

Für den gemütlichen Teil des Abends haben Sie an unserer Tafel viel Zeit zum Essen, Trinken und für interessante Gespräche. Lernen Sie nette Leute kennen und tauschen Sie sich nach dem Kochen beim Genießen mit unserem Selbstgekochten und einem Glas Wein aus.

Die Kochabende finden im Allgemeinen in der Lehrküche der Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck statt. Dort stehen für alle Zubereitungsarbeiten die entsprechenden Utensilien zur Verfügung.

Kinder kochen

Wir bereiten einfache und lustige Gerichte zu, die gesund sind und lecker schmecken.

Das Entgelt und die Sachkosten beziehen sich auf einen Erwachsenen mit einem Kind. Wird ein zweites Kind zum Kurs mitgebracht, erhöhen sich die Sachkosten um 6,00 €.



Martina Büscher

1120
Groß und Klein gemeinsam am Herd
Großeltern kochen mit den Enkelkindern
Alter der Kinder: 6 - 14 Jahre

Leitung: Martina Büscher
Termin: Sa, 15.3.2025, 11.00 - 15.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
im Schulzentrum Brauck,
Kortenkamp 19/21
Entgelt: 20,80 €
Sachkosten: 17,00 € für Lebensmittel und
Kopien (inkl. gesetzlicher
Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochkurs.

1121
Groß und Klein gemeinsam am Herd
Großeltern kochen mit den Enkelkindern
Alter der Kinder: 6 - 14 Jahre

Leitung: Martina Büscher
Termin: Sa, 29.3.2025, 11.00 - 15.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
im Schulzentrum Brauck,
Kortenkamp 19/21
Entgelt: 20,80 €
Sachkosten: 17,00 € für Lebensmittel und
Kopien (inkl. gesetzlicher
Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochkurs.



1122 Sapori segreti – die sizilianische Kochkunst entdecken

Lassen Sie sich in die sizilianische Hausmannskost verführen. Tauchen Sie ein in die Aromen und Traditionen dieser faszinierenden Region, während wir gemeinsam Delikatessen zubereiten und die kulinarische Exzellenz Siziliens entdecken. Buon Appetito!



Angela Cosenza

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Angela Cosenza
Termin: Di, 28.1.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,80 €
Sachkosten: 18,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

1125 Aromen der Sonne: Kochabend für authentische sizilianische Küche Kochabend für städtische Mitarbeiter:innen

Entdecken Sie die Geheimnisse der traditionellen Kochkunst der sizilianischen Kulinarik und lassen Sie sich von den Aromen dieser faszinierenden Region verführen. Unter der Leitung unserer Dozentin erleben Sie nicht nur das Zubereiten von authentischen Gerichten, sondern auch die Leidenschaft, die hinter der sizilianischen Küche steht. Ein genussvolles Abenteuer erwartet Sie – seien Sie bereit, Ihre Sinne zu verwöhnen!

1123 Entdeckungsreise durch türkische vegetarische Köstlichkeiten

Tauchen Sie in die faszinierende Welt der vegetarischen türkischen Küche ein! Unser Kochabend entführt Sie auf eine kulinarische Reise durch authentische Aromen und traditionelle Zubereitungsarten. Lassen Sie sich von köstlichen Genüssen verzaubern und entdecken Sie die Geschmacksvielfalt der Türkei.



Semiha Bozoglu

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Semiha Bozoglu
Termin: Do, 20.2.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,80 €
Sachkosten: 18,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

1124 Festliches und köstliches Ostermenü

In diesem Kurs bereiten wir ein köstliches Ostermenü zu, das Gastgeber:innen ermöglicht, entspannt Zeit mit ihren Gästen zu verbringen. Wir beginnen mit einer leichten Suppe, gefolgt von einem zarten Gemüse-Carpaccio. Den Hauptgang bildet ein Schweinefilet in knuspriger Nusskruste, und zum krönenden Abschluss verwöhnen wir mit einer reichhaltigen Schokotorte, begleitet von feiner Salzkaramellsauce. Für das festliche Kaffeetrinken backen wir eine kunstvoll verzierte Torte mit zarten pastellfarbenen Füllungen – ein Genuss für Auge und Gaumen.

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Martina Büscher
Termin: Mi, 12.3.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,80 €
Sachkosten: 20,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)



Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Angela Cosenza
Termin: Di, 8.4.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,80 €
Sachkosten: 18,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

1126

Brot selber backen

Sie wollten immer Ihr Brot selber backen, haben aber nicht den passenden Kurs gefunden? Dann sind Sie hier genau richtig! In diesem Kurs zeigt Ihnen Frau Bozoglu, wie Sie mit frischen Zutaten und einfachen

Rezepten duftendes Brot und herzhaftes Gebäck selbst zubereiten können. Sie lernen wertvolle Tipps zur Teigzubereitung und Backtechnik kennen.

Bitte bringen Sie eine Schürze, zwei Geschirrtücher und Behälter mit!

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.



- Leitung:** Semiha Bozoglu
- Termin:** Do, 6.3.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
- Ort:** Erich-Fried-Schule
im Schulzentrum Brauck,
Kortenkamp 19/21
- Entgelt:** 19,80 €
- Sachkosten:** 10,00 € (inkl. gesetzlicher
Umsatzsteuer)

Kochevent nach Wunsch



Sie möchten mit Freundinnen und Freunden, Kolleginnen und Kollegen, Nachbarinnen und Nachbarn oder Vereinsmitgliedern einen besonderen Kochabend erleben?

Wenn Ihre Küche zu klein ist, bietet die VHS Ihnen die Möglichkeit, unsere Lehrküche zu nutzen. Eine erfahrene Kursleiterin übernimmt die Planung und Organisation, von der Auswahl der Rezepte über den Einkauf bis hin zur Leitung des Abends.

Sie wählen das Thema und vereinbaren einfach einen Termin mit unserer Fachbereichsleiterin (Tel. 02043/99 23 09 oder 47 93 758).



EHRENAMT

bei der Feuerwehr Gladbeck

Wir informieren Sie gern
unter Telefon 02043 / 992158



**ZEISS i.Scription
Technologie**

Damit sehen Sie schärfer, kontrastreicher und brillanter.

**Ihre Augen
verdienen das Beste.**



O P T I K
Groß-Blotekamp

Goethestr.55 45964 Gladbeck Tel.02043/21372



Eingekocht mit Liebe,
verfeinert mit Geschmack.

1127 Leckere Küche mit kleinem Budget

Wir kennen es alle: Die Hose wird eng und das Budget ist begrenzt. In diesem Kurs lernen Sie, wie man schmackhafte und gesunde Gerichte mit günstigen Zutaten zubereitet. Unter Anleitung erfahren Sie, wie man kreativ kocht und dabei die Kosten im Blick behält. Nach dem Kurs können Sie ohne schlechtes Gewissen und mit einem kleinen Budget gesund und schmackhaft in die neue Saison starten.

Bitte bringen Sie 1-2 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Martina Büscher
Termin: Do, 15.5.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
 im Schulzentrum Brauck,
 Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,80 €
Sachkosten: 10,00 € (inkl. gesetzlicher
 Umsatzsteuer)

1128 Marmelade selber kochen

In diesem Kochabend lernen Sie, wie Sie aus frischen Saisonfrüchten und wenigen, einfachen Zutaten Ihre eigene, köstliche Marmelade zubereiten. Unter Anleitung erfahren Sie nützliche Tipps und Tricks rund ums Einmachen, damit Ihre Marmelade nicht nur gelingt, sondern auch lange haltbar ist. Am Ende des Kurses dürfen Sie Ihre liebevoll hergestellten Kreationen mit nach Hause nehmen.

Bitte bringen Sie eine Schürze, zwei Geschirrtücher und Gläser zum Abfüllen mit!

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

Leitung: Semiha Bozoglu
Termin: Do, 12.6.2025, 17.30 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule
 im Schulzentrum Brauck,
 Kortenkamp 19/21
Entgelt: 19,80 €
Sachkosten: 15,00 € (inkl. gesetzlicher
 Umsatzsteuer)

Nähen

In unserer Nähschule werden Sie unter fachkundiger Anleitung in die Geheimnisse des Selbstschneiderns eingeweiht: vom Umgang mit der Nähmaschine, der Stoff- und Schnittauswahl, Zuschneiden, Anprobieren bis zum fertigen Kleidungsstück. Hier haben Sie die Möglichkeit herzustellen, was Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen entspricht – von der alltäglichen Garderobe bis hin zum Abendkleid.



Geschenkidee gesucht?



Weihnachten, Geburtstag, Valentinstag
 ... und noch kein Geschenk?

Da haben wir etwas für Sie! Verschenken Sie Aktivität, Gemeinschaft, Lust auf Neues mit den Gutscheinkarten der VHS. Zum Kauf wenden Sie sich bitte an unsere Geschäftsstelle.

1150 Schnittkonstruktionen – Ich nähe mir meine Sommerhose selbst

In diesem praxisnahen Kurs erlernen Sie, wie Sie den Schnitt für Ihre perfekte Sommerhose selbst konstruieren und anschließend nähen. Vom Maßnehmen über die Erstellung des Grundschnitts bis hin zur individuellen Anpassung und dem Nähen der Hose – Sie gestalten ein passgenaues Kleidungsstück ganz nach Ihren Vorstellungen. Am Ende des Kurses halten Sie Ihre selbst genähte Sommerhose in den Händen!

Dieser Kurs richtet sich an nähbegeisterte Menschen mit Grundkenntnissen im Nähen, die das Abenteuer „Schnittkonstruktion“ wagen und ein individuelles Kleidungsstück für den Sommer kreieren möchten.

Bitte bringen Sie mit: Probestoff, 1 Rolle Packpapier, Papier- u. Stoffschere, Bleistifte, Radiergummi, Anspitzer, Kleberolle, Taschenrechner, Geodreieck, langes Lineal, Maßband, Schneiderwinkel (falls vorhanden), Reißverschluss.

Eine eigene Nähmaschine kann mitgebracht werden, es stehen aber auch Nähmaschinen für den Kurs zur Verfügung.

Leitung: Semiha Bozoglu
Termine: ab Mo, 3.2.2025, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Berufskolleg Gladbeck, kaufmännische Abteilung, Herderstr. 3
Dauer: 5 Termine, 20 U.Std.
Entgelt: 88,00 €