

# Far laver sovsen

Vin og madlavningskursus for mænd.

Vi laver mad af sæsonens råvarer  
Almindelig og ind imellem finere madlavning  
Vi komponerer spændende og indbydende retter  
Dejlige desertyer  
Vin og gastronomi temaer  
Mad for livsnydere.

10 undervisningsaftener, som Åge Jacobsen står for.

Der bliver undervist i almindelig og lidt finere madlavning og i brug af de rette vine til maden.

Kurset strækker sig over 10 aftener med undervisning hver 14 dag i det nye landsbykøkken i Aktivitetshuset.

Vi starter torsdag den 20. oktober kl. 18.00

Der bliver 5 aftener inden jul og 5 aftener efter jul.

Deltagergebyr for alle 10 aftener kr. 800, betales første aften.

Herudover må påregnes et beløb pr. aften til mad og vin.

**Tilmelding senest den 15. oktober**

til Åge på mail: [aage.jacobsen@grinds1.dk](mailto:aage.jacobsen@grinds1.dk) eller til Peter på tlf. 29 66 30 86.

Skynd jer med tilmelding. Der er max. 16 pladser på holdet.

Håber vi ses til spændende mad og vin aftener

Hilsen Peter Bruun og Åge Jacobsen