

AOF arrangerer kokkeskole i ny inspirerende omgivelser

AOF Sydjylland og Nymindegab Kro har indgået samarbejde om kokkeskole – i første omgang med to kursusrækker, der gennemføres efter nytår.

På Nymindegab Kro er der netop taget nyindrettede lokaler til kokkeskole i brug. Det er lokaler i flot, funktionelt design, som ikke findes tilsvarende andre steder.

- Denne mulighed for samarbejde med kroen giver vores kursister helt nye oplevelser i et professionelt miljø, siger skoleleder Inger Jensen, AOF Sydjylland.

- På Nymindegab Kro gennemfører vi kokkeskolen i ideelle omgivelser, og vi får inspiration fra professionelle undervisere. Det er nemlig kroens kokke med kroværten Finn Steffensen og køkkenchef Ole Olesen i spidsen, der skal stå for undervisningen.

Gastronomisk udfordring

- Hver kursusrække gennemføres over 5 aftener på Nymindegab Kro. Vi har valgt to meget forskellige temaer, forklarer Inger Jensen.

- I det ene forløb giver vi kursister, der sandsynligvis i forvejen er gode til madlavning, en gastronomisk udfordring med anvendelse af usædvanlige råvarer, anderledes smagssammensætninger og uvante teknikker. Her skal kursisterne have lov til at folde sig ud – og gerne føle sig som brødrene Price i køkkenet. Vi udfordrer både undervisere og kursister ved at bruge anderledes råvarer, der er bæredygtigt produceret og behandlet til at få nye, overraskende gastronomiske oplevelser på tallerkenen.

Madlavning for mænd

- I det andet forløb giver vi en håndsrækning til den moderne familie, hvor ægtefællerne deles om arbejdet i hjemmet - men hvor manden i huset måske ikke lige har helt tjek på, hvordan man svinger gryderne. Her lærer mændene grundteknikkerne fra bunden – og vi satser da på, de også når så langt, at de kan komme hjem og overraske familien med gode og uventede oplevelser til måltider med familie og venner, siger Inger Jensen.

Lokaler til undervisning, mad og hygge

Kokkeskolen gennemføres i enestående lokaler, hvor der er plads til 16 kursister, som kan arbejde i små grupper ved 4 arbejdsstationer. Der er en lang køkkenbar, hvorfra der er overblik, når kokkene demonstrerer deres teknikker. Der er et langbord, hvor de gastronomiske kreationer kan nydes, og i kokkeskolens loungeafdeling kan kursisterne hygge sig og evaluere forløbet over kaffen.

De to kursusforløb begynder henholdsvis den 25. og den 27. januar. Yderligere information og tilmelding til kokkeskolen kan ske på tlf. 7020 2377 eller på www.aofsydjylland.dk