

## Kochkurs auf dem Bio-Bauernhof

### Bereiten Sie mit Ihrer Gastgeberin griechische Speisen und korfiotische Spezialitäten aus ökologischen, regionalen Zutaten zu.

In dem Kochkurs zeigt Ihnen Ihre Gastgeberin was Ihr am Herzen liegt: Mahlzeiten aus frischen, regionalen, unverarbeiteten Lebensmitteln herzustellen.

Die griechische Küche ist so alt und vielfältig wie die griechische Kultur. An dieser Vielfalt will Sie Ihre Gastgeberin teilhaben lassen. Sie zeigt Ihnen, wie Sie aus frischen Zutaten die beliebtesten griechischen Gerichte zubereiten, teilweise aus uralten Rezepten. Beim gemeinsamen Kochen wird Sie Ihnen ihre persönlichen Tipps und Tricks verraten, sodass Sie nach dem Kochkurs kochen könne wie ein Profi.

Die Gerichte können je nach Bedarf auch vegetarisch, vegan, gluten- und/oder laktosefrei zubereitet werden.

Während des Kochkurses wird Sie Ihnen darüber hinaus die vielfältigen Aufgaben auf einem Bio-Bauernhof und die Entwicklung der griechischen Küche über die Jahrhunderte näherbringen.

Während das Essen fertig kocht, können Sie über unseren Bio-Bauernhof schlendern und die pure, unverdorbene Natur genießen. Dabei können Sie die Tiere beobachten, die alle frei durch das Gebiet des Bauernhofs streifen. Die Esel und die Pferde freuen sich darauf, von Ihnen gestreichelt zu werden und unsere Schafe werden ein wunderbares Gefühl der Ruhe auf Sie übertragen.

Die Kinder dürfen in der Zeit eine Runde auf unserem freundlichen Esel über den Bauernhof reiten.

Im Kochkurs wird gemeinsam ein Brot sowie ein traditioneller vegetarischer Pie aus dem Holzbackofen gebacken. Das begleitende Zaziki wird ebenfalls gemeinsam hergestellt. Zum Abschluss steht das gemeinschaftliche Essen auf dem Programm – mit dem selbst hergestellten Speisen sowie einem kleinen Salat, einem Dessert und hausgemachter Limonade oder Kräutertee und Kaffee.

#### Details:

- Veranstaltungsort: Bio-Bauernhof
- Dauer: ca. 1,5 h
- Max. Anzahl an Personen: 25
- Der Workshop wird in Englisch gehalten

#### Preise:

- 25 € p.P. (zzgl. MwSt.), Kinder bezahlen nur den tatsächlichen Verbrauch

Für Gäste, die 7 Nächte oder mehr buchen, ist dieses Angebot wahlweise kostenlos im Preis inkludiert. Alternativ können Sie an dem Workshop „Die Welt der Bienen“ oder „Seifenherstellung“ teilnehmen – siehe Homepage.



Das Angebot wird durch Bioporos Organic Farm durchgeführt und ist keine ReNatour-Leistung.