



OLDENHÖF

www.kookwinkel.nl

OLDENHÖF
KOOKSCHOOL
kook . eet . geniet

Kookschoolagenda winter 2018/2019

Foto uit *The Curry Guy*
Auteur Dan Toombs
Uitgeverij Good Cook

Inleiding

Beste kookliefhebber,

In deze nieuwe kookschoolagenda presenteren wij ons aanbod voor de winter van 2018/2019! Graag nodigen wij u uit voor een inspirerende workshop, masterclass of cursus in onze kookschool op de bovenste verdieping van onze kookwinkel in Hilversum.

Natuurlijk neemt onze kookschoolchef Dennis u weer mee langs de klassiekers zoals de basis- en gevorderdencursussen, barbecuemasterclass 'Waar rook is, is vuur' met de Big Green Egg en workshops gebaseerd op diverse culturele keukens. Ook maken we uitstapjes naar meer exotische workshops voor bijvoorbeeld de lekkerste curry's en met het najaar in zicht mag ook de wildcursus niet ontbreken.

Daarnaast hebben we voor deze kookschoolagenda samenwerkingen gezocht met lokale vakidioten. Mensen die met veel liefde brood bakken, tapas bereiden of kaas verkopen. Wellicht dat u ze zelfs al wel kent, omdat u er zelf regelmatig uw lekkerste boodschappen haalt of uit eten gaat. U leert brood bakken met desexpert Chris van de Hilversumse bakkerij Matthijs Boon. Samen met de koks van restaurant Vida bereidt u de lekkerste tapas die u combineert met de juiste wijn en kaasboer Ed Hooimeijer van kaaswinkel Hooi en Klomp vertelt u alles over het combineren van kaas en bier.

Ook hebben we aan de zoete kookliefhebbers gedacht. Samen met Rutger van den Broek maakt u alles voor een perfecte high tea en Anne-Marij de Koning brengt u de fijne kneepjes van het werken met chocolade bij.

Uiteraard maakt u tijdens de workshops en cursussen in de Oldenhof kookschool gebruik van het mooiste keukengereedschap. Bovendien kiest onze kookschoolchef Dennis zorgvuldig de meest verse ingrediënten om tot een smaakvolle, maar ook leerzame en inspirerende workshop te komen!

Tot snel!

Kookschool Oldenhof



Kalender winter 2018/2019

4

Open dag kookschool

6

- Open dag kookschool

Koken uit wereldkeukens

8

- The Curry Guy
- Rosa's Thai Café
- Yakitori & Korean BBQ
- Indonesië
- Bistro de Lyon
- Vietnam

Seizoenen en specials

12

- Waar rook is, is vuur
- Van kop tot staart
- Vis
- Wildcursus
- Culinair kerstdiner

Masterclasses

16

- Desembrood met Matthijs Boon
- Hooi en klomp: kaas & bier
- Vida: tapas & wijn
- Chocolade met Anne-Marij de Koning
- High tea met Rutger v.d. Broek

Keukenmachines

20

- Magimix Cook Expert
- Magimix Foodprocessor
- Ankarsrum Assistent

Algemene cursus

22

- Basiscursus
- Gevorderdencursus

Inhoudsopgave

SEPTEMBER

- 01 / 09 Open dag kookschool (13:00 - 16:00 uur)
- 02 / 09 Waar rook is, is vuur (12:00 - 16:00 uur)
- 04 / 09 Basiscursus les 1: snijtechnieken en groenten
- 05 / 09 The Curry Guy
- 06 / 09 Rosa's Thai Café
- 11 / 09 Van kop tot staart
- 12 / 09 Desembrood met Matthijs Boon
- 18 / 09 Gevorderdencursus les 1: productverdieping
- 19 / 09 Indonesië
- 23 / 09 Waar rook is, is vuur (12:00 - 16:00 uur)
- 25 / 09 Yakitori & Korean BBQ
- 26 / 09 Hooi en Klomp: kaas & bier

OKTOBER

- 02 / 10 Basiscursus les 2: bouillon, soepen en sauzen
- 04 / 10 Vis
- 06 / 10 Magimix Cook Expert (12:00 - 16:00 uur)
- 10 / 10 Bistro de Lyon
- 13 / 10 Chocolade met Anne-Marij de Koning (12:00 - 16:00 uur)
- 16 / 10 Gevorderdencursus les 2: cuisson, smaak en textuur
- 30 / 10 Basiscursus les 3: vis, schaal- en schelpdieren
- 31 / 10 Wildcursus

Kookschool Oldenhof

's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
035-6236626
kookschool@kookwinkel.nl

Tijdstip

Alle workshops vinden plaats van 18:30 - 22:30 uur, tenzij anders vermeld.

Actuele agenda

Voor meer informatie, prijzen, inschrijven en de actuele agenda, kijk op: www.kookwinkel.nl/kookagenda

Tip

Geef een workshop of cursus cadeau met de Oldenhof cadeaubon!

Oldenhof behoudt te allen tijde het recht een workshop te annuleren. In dat geval informeren wij u tijdig en zoeken wij naar een alternatief.

NOVEMBER

- 03 / 11 High tea met Rutger van den Broek
(12:00 - 16:00 uur)
- 06 / 11 Vietnam
- 07 / 11 Desembrood met Matthijs Boon
- 11 / 11 Ankarsrum Assistent
(12:00 - 16:00 uur)
- 13 / 11 Gevorderdencursus les 3: bijzondere technieken
- 20 / 11 Basiscursus les 4: vlees
- 25 / 11 Culinair kerstdiner
(12:00 - 16:00 uur)

DECEMBER

- 04 / 12 Gevorderdencursus les 4: harmonie en contrast
- 08 / 12 Culinair kerstdiner
(12:00 - 16:00 uur)

JANUARI

- 08 / 01 Basiscursus les 5: improvisatiemenu
- 09 / 01 The Curry Guy
- 15 / 01 Gevorderdencursus les 5: menu-opbouw en keukenorganisatie
- 22 / 01 Magimix Foodprocessor
- 27 / 01 Magimix Cook Expert
(12:00 - 16:00 uur)

FEBRUARI

- 12/02 Rosa's Thai Café
- 13/02 Indonesië

Open dag kookschool



Open dag kookschool
Zaterdag 1 september

Locatie: Hilversum
13:00 - 16:00 uur

Toegang gratis!

Bent u altijd al nieuwsgierig geweest naar de kookworkshops die worden gegeven in de kookschool op de tweede etage van kookwinkel Oldenhof in Hilversum?

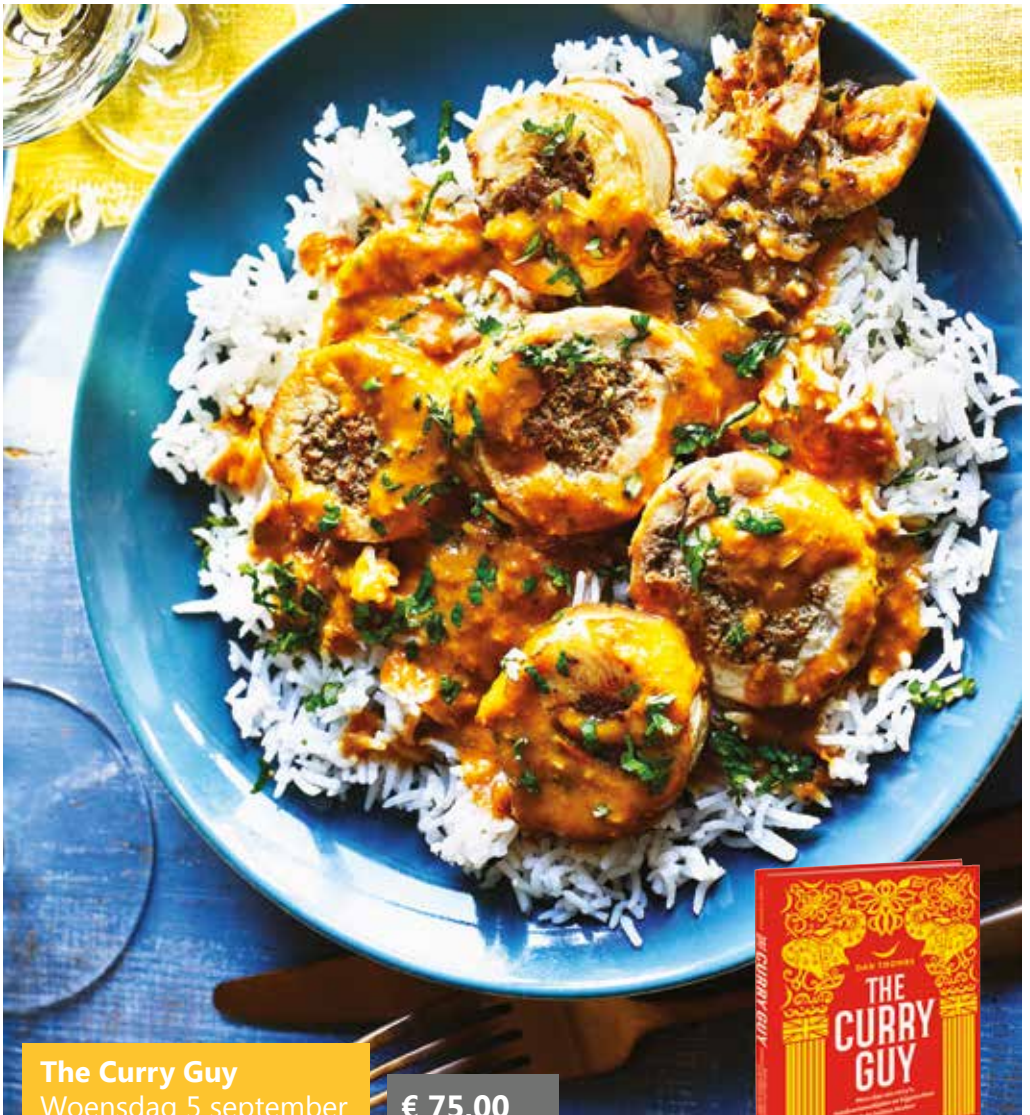
Kom dan op zaterdag 1 september langs tijdens de open dag van onze kookschool! Deze dag is de kookschool geopend voor iedereen die het leuk vindt een kijkje te komen nemen in de keuken.

Onze kookschoolchef Dennis bereidt gedurende de middag de lekkerste proeverijtjes en laat leuke technieken zien die ook terugkomen in de workshops. Bovendien heeft u de mogelijkheid Dennis het hemd van het lijf te vragen wat betreft de workshops om zo te ontdekken welke het beste bij u past.

Schrijf u ter plekke in voor een kookworkshop en ontvang alleen vandaag 10% korting in onze kookwinkel in Hilversum!



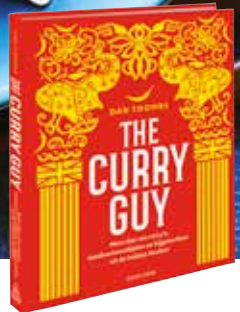
Koken uit wereldkeukens



The Curry Guy

Woensdag 5 september
Woensdag 9 januari

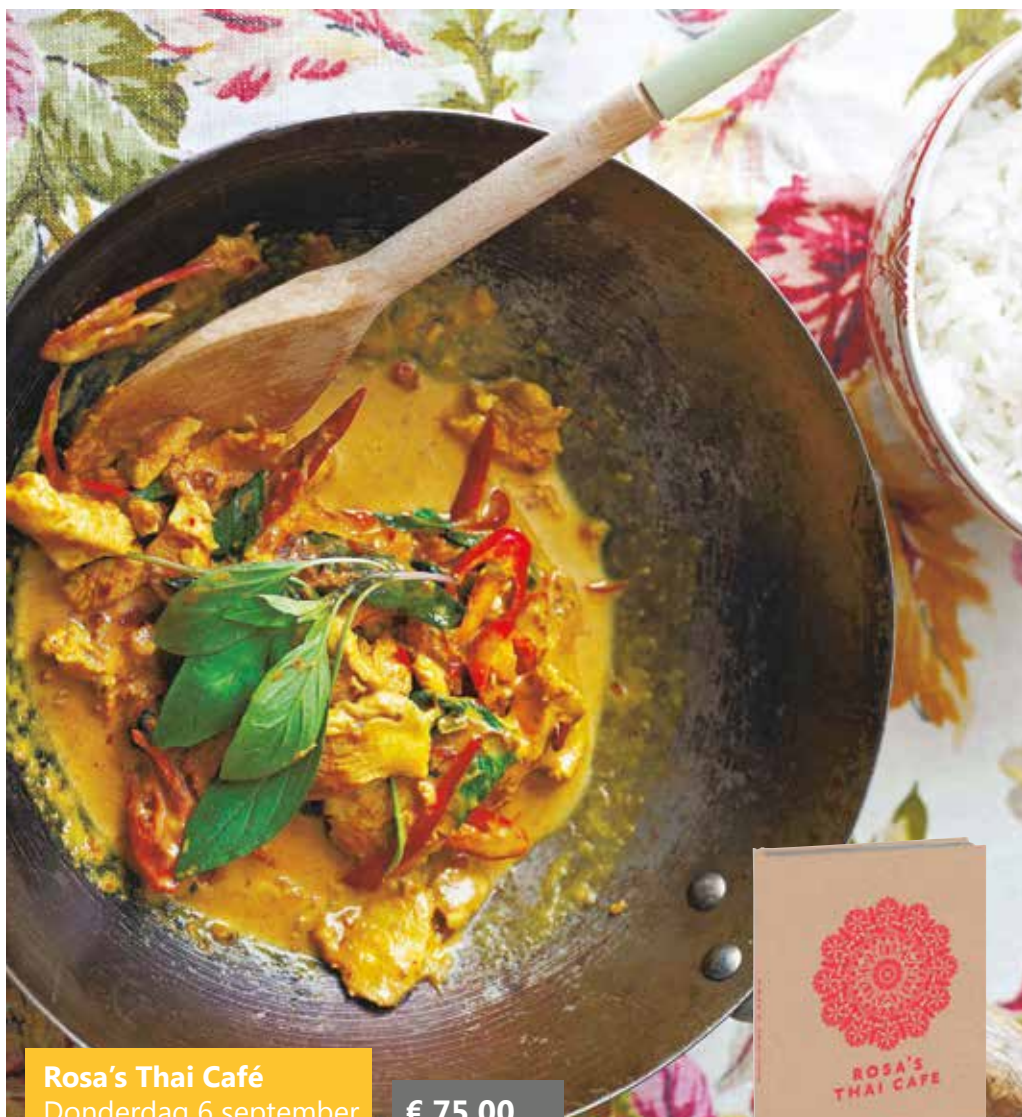
€ 75,00
incl. boek



Als het gaat om curry's en hoe ze te koken, dan is er maar een naam die iedereen echt moet kennen: Dan Toombs. Geïnspireerd op zijn boek 'The Curry Guy' leert u samen met onze kookschoolchef Dennis de traditionele Indiase keuken kennen. Tijdens de cursus werkt u met specerijenmixen en andere smaakrijke ingrediënten om tot de beste curry's en andere kruidige klassiekers te komen.

Nu met het boek 'The Curry Guy' t.w.v. € 19,95 cadeau!

De prijzen van alle kookworkshops zijn inclusief consumpties.

**Rosa's Thai Café**

Donderdag 6 september
Dinsdag 12 februari

€ 75,00
incl. boek



De Thaise keuken is al lang niet meer weg te denken uit ons land. Het is een enorm veelzijdige keuken bomvol uitgesproken en frisse smaken, verse kruiden en knapperige groenten. Aan de hand van typisch Thaise producten zullen we zelf de basis van bijvoorbeeld een goede curry of geurige bouillon leren maken, maar ook de vele streetfoodsnacks waar Thailand bekend om staat, komen aan bod in deze workshop. **Nu met het boek 'Rosa's Thai Café' t.w.v. € 24,95 cadeau!**

Koken uit wereldkeukens



Indonesië

Woensdag 19 september

Woensdag 13 februari

€ 75,00

Er gaat niets boven zelfgemaakt Indonesisch eten. Helemaal wanneer u het leert maken van onze kookschoolchef Dennis, die u mee terug neemt naar de Javaanse keuken van zijn oma. Waar ze zelf de lekkerste sambal maakte. We bereiden een zwarte rundvleessoep genaamd *rawon* en u maakt garnalen met peteh bonen. Verder bakt u de lekkerste omelet die u ooit gegeten heeft met tahoe en zoete ketjapsaus. Tot slot lessen we de dorst met exotische fruitdrankjes met rozen, lychee en kokosmelk.



Yakitori & Korean BBQ

Dinsdag 25 september

€ 75,00
incl. boek

Denkt u bij de Japanse keuken meteen aan sushi? Tijdens deze workshop ontdekken we juist de andere kant van Japans eten. We maken dashi, een klassieke bouillon die wordt gebruikt als basis voor talloze gerechten. U ontdekt de magie achter de gevouwen zoete omelet, de tamago, en we maken sashimi en tataki. Een bereidingswijze waarbij vlees of vis bijna rauw wordt geserveerd. Daarnaast legt kookschoolchef Dennis u alles uit over de techniek van teriyaki.

Nu met het boek 'Yakitori & Korean BBQ' t.w.v. € 19,95 cadeau!



Bistro de Lyon

Woensdag 10 oktober

€ 75,00

In deze mondiale tijd van wereldkeuken blijft de traditionele bistrokeuken als paal boven water staan. Grote chefs uit de Franse haute cuisine grijpen tegenwoordig steeds vaker terug naar de tijdloze waarde van de bistrokeuken. De bakermat van deze Franse burgerkeuken ligt in Lyon, waar de fundamenteën van deze eetcultuur van generatie op generatie worden doorgegeven. In deze workshop leren we huiselijke gerechten van toen met de moderne kennis van nu te bereiden. Zowel geschikt voor beginners die wat algemene Franse kookkennis willen opdoen als de meer ervaren hobbyisten die de puntjes op de 'i' willen zetten.



Vietnam

Dinsdag 6 november

€ 75,00

De Vietnamese keuken staat bekend om het gebruik van veel verse kruiden als citroengras, munt en koriander en uitgesproken smaken zoals vissaus, pepertjes en knoflook. We gaan deze avond aan de slag met het bereiden van Pho, een klassieke noedelsoep die in elke regio van Vietnam anders bereid wordt. Natuurlijk komen ook de spring rolls (loempia's bereid van rijstpapier bereid met veel verse groente en kruiden) aan bod met bijbehorende dipsauzen. Maar ook werken we met bijzondere ingrediënten zoals morning glory (waterspinazie).

Seizoenen en specials



Waar rook is, is vuur

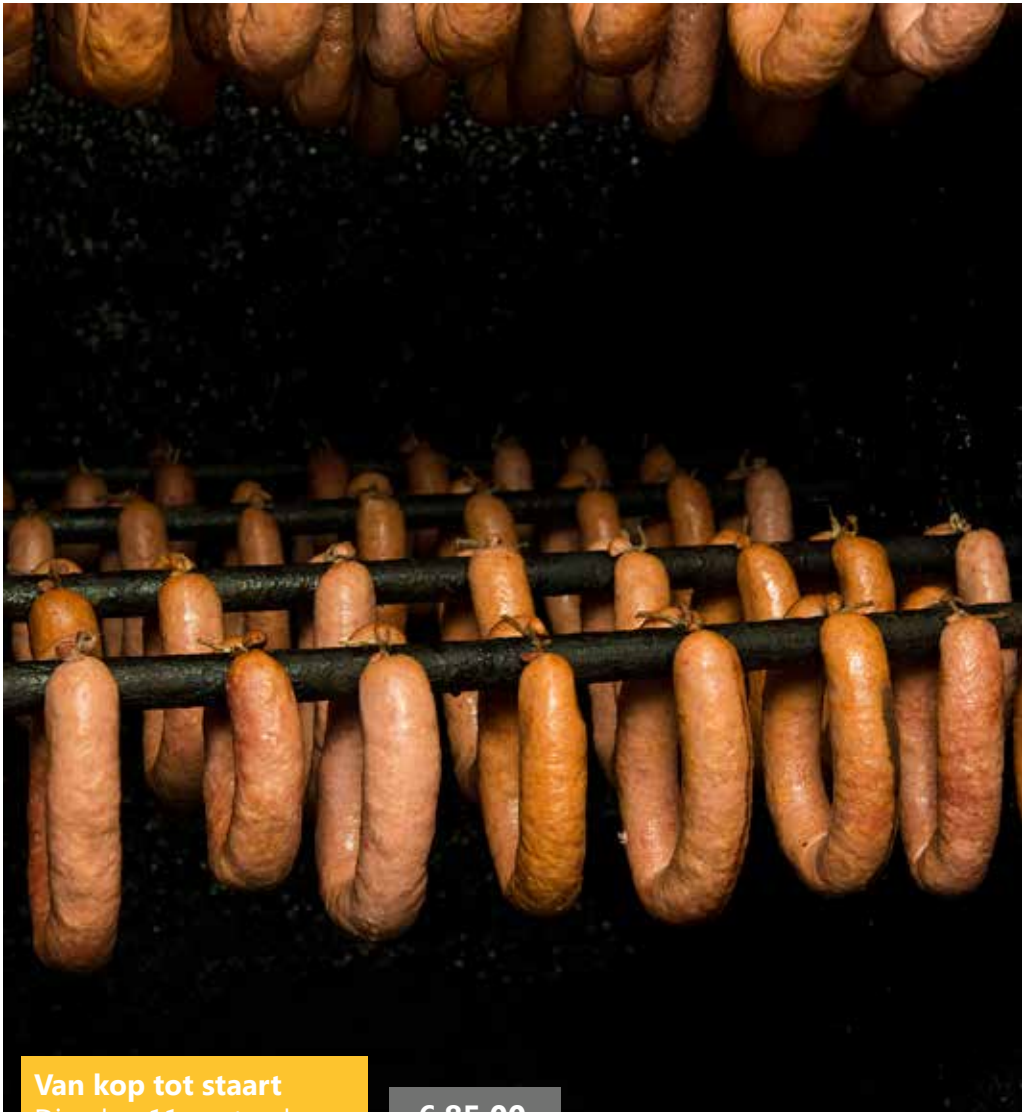
12:00 - 16:00 uur

Zondag 2 september

Zondag 23 september

€ 75,00

De Big Green Egg is bij vele liefhebbers al niet meer weg te denken. Dat de Big Green Egg veel meer is dan een barbecue alleen, gaan we in deze masterclass uitgebreid ontdekken. Op een pizzasteen bakken we authentieke flammkuchen, maar ook diverse manieren van roken komen aan bod. Of wat dacht u van groenten, geroosterd op een Himalaya zoutsteen of langzaam gegaard vlees. Zowel voor beginners als wat meer gevorderden een smakelijke en leerzame workshop.



Van kop tot staart

Dinsdag 11 september

€ 85,00

Een biefstuk bakken kan bijna iedereen leren, maar een varken of rund kent nog vele andere prachtige delen waar de verrukkelijkste bereidingen mee kunnen worden gemaakt. In deze workshop leert u technieken als pekelen en konfijten en het traditioneel bereiden van worsten, terrines en rillettes. Met het malen van worstvlees en het perfect garen van een terrine leert u de kneepjes van dit verloren ambacht.

Seizoenen en specials



Vis

Donderdag 4 oktober

€ 75,00
incl. boek



De wereld van vis, schaal- en schelpdieren is bijna oneindig. Welke vis is het best in welk seizoen? Hoe herkent u kraakverse vis? In deze workshop leert u diverse technieken; van fileren tot bijzondere bereidingen als roken, rauw marineren en garen in een zoutkorst. Het zijn de kleine kneepjes die leiden tot het grote succes. Met invloeden van alle wereldkeukens belooft dit een bijzonder smakelijke en leerzame workshop te worden. **Nu met het boek 'Vis' t.w.v. € 22,50 cadeau!**

**Wildcursus**

Woensdag 31 oktober

€ 85,00

Culinair gezien één van de mooiste seizoenen van het jaar: de herfst. Aardse smaken van paddenstoelen, de zoete geur van gepofte kastanjes en natuurlijk het prachtige wild. In deze workshop bekijken we hoe dit seizoen zich ontwikkelt in producten en smaak. Hoe bereidt u alle delen van een fazant, hoe maakt u een wildpaté en wat zijn de lekkerste garnituren bij een haas? Klassieke gerechten met zowel traditionele als moderne technieken, zoals de sous-vide, bereid.

**Culinair kerstdiner**

12:00 - 16:00 uur

Zondag 25 november

Zaterdag 8 december

€ 85,00

Het kerstdiner is het menu waar men de meeste tijd in steekt. In deze workshop ontwikkelen we een gebalanceerd kerstmenu waarbij u tijdens Kerst optimaal geniet en ontspant met uw familie en vrienden. Leer de juiste voorbereidingen treffen voor een culinair en ontspannen topmenu. Aan de hand van duidelijke recepturen en een goed georganiseerd keukenplan leert u hoe u voor een gezelschap snel en efficiënt een groot aantal mooi opgemaakt gerechten serveert.

Masterclasses



Desembrood met Matthijs Boon

Woensdag 12 september
Woensdag 7 november

€ 75,00

Foto door Ingrid Hofstra

Tijdens deze workshop ontdekt u de magie van het brood bakken. Van zelf uw desemcultuur maken, tot het rijzen, kneden, laten rusten en dat alles op de juiste temperatuur zodat u uiteindelijk dat perfecte broodje uit de oven haalt. Als iemand daar met passie over kan vertellen en u alles over kan leren dan is het wel Chris, dé desemspecialist bij de Hilversumse bakkerij Matthijs Boon. Zijn passie en enthousiasme voor desemculturen en alles wat daar bij komt kijken is op zijn zachtst gezegd aanstekelijk. Een 'must do' voor de broodbakliefhebbers!



**Hooi en klomp:
kaas & bier**

Woensdag 26 september

€ 75,00

Kaas, velen van ons eten het bijna elke dag. Op de boterham, als snack tussendoor, geraspt over de pasta of als aperitief of dessert als we het wat luxer aan willen pakken. Bij een goede kaas hoort goede drank. Kaasboer Ed Hooimeijer kan u alles vertellen over de beste kazen en laat u daar ook graag van proeven. Bovendien weet hij deze kazen perfect te combineren met bier. Bier? Ja zeker! Er zijn heel wat bieren die heerlijk samen gaan met de typische smaak van kaas, vooral de trappisten. Na afloop van de workshop kunt u zelf de beste kaasplank samenstellen en weet u precies welk biertje u daarbij moet serveren.

Masterclasses



Vida: tapas & wijn

Houd onze agenda in de gaten voor de datum!

€ 75,00

Restaurant Vida staat in Hilversum bekend om die heerlijke tapas en sinds kort ook de fantastische wijnbar. Een heerlijke combinatie waarover ze bij Vida honderduit kunnen vertellen. Gedurende deze avond leert u de lekkerste tapas-gerechtjes maken, van patas bravas en die lekkere croquetas tot bijvoorbeeld empanada de pollo. Daarbij laten ze u proeven welke wijn daar het allerlekkerst bij combineert. Na deze workshop serveert u thuis de beste tapasmaaltijd!



Chocolade met Anne-Marij de Koning

12:00 - 16:00 uur

Zaterdag 13 oktober

€ 75,00

Chocoloholics opgelet: altijd al willen leren hoe u met chocolade werkt? Tijdens deze workshop leert u van Anne-Marij de Koning, voormalig eigenaresse van patisseriewinkel de Keuken van de Koning, de belangrijkste basics. Het op temperatuur brengen van chocolade, het maken van een fluweelzachte chocoladeganache voor de allerlekkerste truffels en het bereiden van vullingen voor verrassende bonbons. Kortom een avond om uw vingers bij af te likken!



**High tea met
Rutger van den Broek**
12:00 - 16:00 uur
Zaterdag 3 november

€ 75,00

Rutger van den Broek, de winnaar van Heel Holland Bakt 2013 neemt u tijdens deze workshop mee in de wereld van de High tea. Van oorsprong betekent een High Tea in Engeland dat het tijd is voor het diner. In Nederland hebben wij het verbasterd tot dat heerlijke theemoment met kleine zoete en hartige hapjes. Gedurende deze avond gaat u samen met Rutger aan de slag met het bereiden van petit fours, scones en hartige snacks. Een perfecte combinatie om thuis uw gasten en familie te kunnen verwennen met een heerlijk, gevulde tafel.

Keukenmachines

A red Magimix Cook Expert kitchen machine is the central focus, sitting on a wooden countertop. To its left are fresh herbs in a pot and a pepper mill. To its right are a bowl of rice, a head of broccoli, and several red tomatoes. The machine has a stainless steel bowl and a black base with a control panel.

Magimix Cook Expert
12:00 - 16:00 uur
Zaterdag 6 oktober
Zondag 27 januari

€ 75,00

De Magimix Cook Expert combineert de mogelijkheden van de Magimix foodprocessor met een reeks aan kookmogelijkheden. Naast mixen, pureren, mengen, hakken en kloppen is de machine ook te gebruiken voor het maken van soepen, stoofschotels, babyvoeding, deeg en beslag. Tijdens de workshop bereidt u diverse gerechten waarbij de mogelijkheden van de Cook Expert optimaal benut worden. Leer de Magimix Cook Expert van top tot teen kennen!

A silver Magimix Foodprocessor is the central focus, sitting on a grey countertop. To its left are various black attachments, including a slicing disc and a shredding disc. To its right is a clear plastic container and a black citrus squeezer with a yellow lemon. The machine has a clear plastic bowl and a silver base with a control panel.

Magimix Foodprocessor
Dinsdag 22 januari

€ 75,00

De Magimix foodprocessor is een alleskunner die met zijn sterke inductiemotor haast onverwoestbaar is. Mixen, pureren, mengen, hakken en kloppen; de veelzijdige foodprocessor is voor elk gerecht en voor elk diner te gebruiken. Tijdens de workshop bereidt u een heerlijk diner waarbij u de mogelijkheden van de Magimix optimaal benut. U leert allerlei tips en trucs waarmee zowel de onervaren als de ervaren Magimix-gebruiker veel over de foodprocessor opsteekt.

**Ankarsrum Assistent**

12:00 - 16:00 uur

Zondag 11 november

€ 75,00

De Ankarsrum Assistent kneedmachine heeft door de meedraaiende kom een extra sterke mengbeweging en kneedt daarmee tot maar liefst 5 kg deeg. In deze cursus leert u alles over het gebruik van deze krachtpatser. Bak brood met behulp van de vlokken- en graanmolen en bereid verse pasta met behulp van diverse pastarollers. Voor het dessert maakt u gebruik van de sapcentrifuge en klopt u eiwit op voor îles florrantes. Dé workshop voor iedereen die de aankoop van deze machine overweegt of er één in huis heeft.

Algemene cursus

5 lessen
~~€ 375,00~~
NU
€ 300,00

Basiscursus

Dinsdag 4 september	Les 1: snijtechnieken en groenten
Dinsdag 2 oktober	Les 2: bouillon, soepen en sauzen
Dinsdag 30 oktober	Les 3: vis, schaal- en schelpdieren
Dinsdag 20 november	Les 4: vlees
Dinsdag 8 januari	Les 5: improvisatiemenu

In vijf cursussen leert onze kookschoolchef Dennis u stap-voor-stap de basistechnieken van de Franse keuken. U leert bijvoorbeeld hoe u feilloos bepaalde groenten snijdt en welke messen u daarvoor het beste kunt gebruiken. We gaan aan de slag met het bereiden van een kraakheldere bouillon en fluweelzachte saus. En natuurlijk komt ook het werken met vis en vlees aan bod. Aan de hand van uitgebreide demonstraties krijgt u inzicht in hoe u het beste een vis kunt fileren en krijgt u antwoord op de vraag hoe u de perfecte garing van vlees bereikt.



5 lessen
~~€ 425,00~~
NU
€ 340,00

Gevorderdencursus

Dinsdag 18 september

Dinsdag 16 oktober

Dinsdag 13 november

Dinsdag 4 december

Dinsdag 15 januari

Les 1: productverdieping

Les 2: cuisson, smaak en textuur

Les 3: bijzondere technieken

Les 4: harmonie en contrast

Les 5: menu-opbouw en keukenorganisatie

Tijdens de vijf avonden van de gevorderdencursus brengen we het niveau een stapje verder. In de lessen zoeken we in gerechten telkens naar wat de Fransen een 'mariage' noemen, oftewel een huwelijk tussen harmonie en contrast in smaak, textuur en geur. Verder nemen we kennis van bijzondere technieken als temperatuurgaring, pekelen & roken. Maar ook bekwamen we ons in professionele vaardigheden als uitbenen, het bereiden van complexe sauzen en verdiepen we ons verder het perfect garen van groenten, vis en vlees.

OLDENHÖF

www.kookwinkel.nl

5 = 4

Boek nu 5
workshops
en betaal er
slechts 4!

Boek vóór
1 september 2018
en ontvang
10% korting!

Profiteer tijdens de workshop van
10% KORTING
op het gehele winkelassortiment*

**Niet geldig op cadeaubonnen en kookboeken*