

Lesrooster GKA sept 2022 – mei 2023 basismodule.  
De Natuurkeuken bij Het Kookcollege in Amersfoort.

Op maandag van 10.00-17.00 uur. Alle data zijn onder voorbehoud en kunnen door de GKA gewijzigd worden.  
De lessen zijn zowel online als in de kookstudio.\*

<b>Les</b>	<b>Datum</b>	<b>Koken</b>	<b>Theorie</b>
1	26 september 2022	Menu	Vegachecklist
2	10 oktober	Basistechnieken	Basistechnieken
3	31 oktober	Groenten	Groenten + aardappel winter
4	14 november	Granen	Granen
5	28 november	Pasta	Pasta
6	12 december (online)*	Peulvruchten	Peulvruchten
7	16 januari 2023 (online)*	Eiwit	Tofu tempeh seitan noten zaden zeewier
8	30 januari	Zoet	Zoete gerechten
9	13 februari	Soep saus	Soep, saus
10	27 februari	Banket	Zandtaart, biscuit, strudel, roerdeeg
11	13 maart	Banket	Gistdeeg, kookdeeg, piederdeeg, pannenkoekenbeslag
12	3 april	Salades en dressings	Salades, dressings, kruiden, specerijen
13	24 april	Groenten	Groenten + aardappel lente
14	8 mei	Buffet	Hapjes en buffetgerechten
15	22 mei	Eindopdracht	

\*= Wanneer er vanwege corona geen les gegeven mag worden bij de kookstudio, geven we alle lessen online via zoom.  
Is het een normale situatie dan worden er 3-4 lessen via zoom gegeven en de rest in de kookstudio.