



Workshop: Koken met kruiden

Kruiden geven geur en smaak aan je maaltijd. Ze zorgen ook voor afwisseling doordat je met de kruiden bijvoorbeeld een Italiaans, Indiaas of Mexicaans tintje aan je eten kunt geven. Je kunt je maaltijd, maar bijvoorbeeld ook je jam of gebak een 'frisse' of juist een 'warme' toets meegeven. En natuurlijk kun je er een kruidenthee of een gekruid watertje mee maken voor bij die maaltijd. Ondertussen krijg je ook nog de gezondheidsvoordelen mee.



Meesterherborist Rika Verhoef deelt graag haar kennis en ervaring en laat jou je zintuigen gebruiken.

Kruiden leer je niet kennen uit een boek; Je beleeft kruiden met al je zintuigen. Je moet ze zien, voelen, ruiken en proeven. Dat ga je dan ook zeker doen!

Aanmelden via info@herborika.nl De aanmelding staat open tot 9 juni 2019.

Plaats: Het Tuinhuis achter de winkel van Dille & Kamille, Bakkerstraat 60 in Arnhem.

Datum: zondag 16 juni 2019

Tijd: 13.00 – 16.00 uur

Kosten: 30 euro p.p. inclusief kruidenthee en wat lekkers. Je gaat naar huis met informatie over kruidenthee zetten en de behandelde kruiden(mixen) op papier.

De workshop gaat door bij 8 aanmeldingen. Maximaal kunnen er 15 mensen deelnemen. Gaat het onverhoopt niet door of zit de workshop vol, dan krijg je daarover een mailtje.

Als extraatje krijg je die dag als deelnemer 10% korting op je aankopen bij Dille & kamille. Wil je weten waarom je iedere dag kruiden zou moeten gebruiken in je voeding en hoe je dat het beste kunt doen, geef je dan snel op.

Kijk alvast eens op de website: www.herborika.nl