

Outdoorcooking

Buiten koken op vuur en houtskool



nieuwe
opzet

Korte omschrijving

Koken op vuur is oergezellig en een echte JongNL-activiteit. Je leert verschillende manieren van buiten koken. Je maakt gebruik van de zogeheten Dutchovens, de Pizzabarbecue en de Tundragrill. Je krijgt uitleg over de verschillende materialen en technieken en geniet ondertussen van een heerlijk zes gangenmenu met onder andere verschillende soorten broden, stoofpotten (goulash) en taarten (appeltaart).

Voor wie

Voor iedereen die een échte JongNL-activiteit wil ervaren waarbij fikkie stoken, samen zijn en buiten koken de hoofdingrediënten zijn.

In deze workshop

- Krijg je het koken op houtvuur en met kolen onder de knie.
- Krijg je uitleg over de materialen en technieken.
- Leer je verschillende manieren van buiten koken.
- Leer je nieuwe gerechten bereiden.
- Geniet je van een super de luxe maaltijd met vlees, vis en een lekker toetje.

Opzet

Praktische workshop waarbij je zelf aan de slag gaat met het maken van vuur en het bereiden van voorgerechten, hoofdgerechten en toetjes.

Nodig

Een plek waar buiten vuur gemaakt kan worden en waar tafels bij gezet kunnen worden. Bij regen moet de mogelijkheid zijn onder een afdak te kunnen werken.