

## **Nieuwe cursussen in het Plattelandscentrum Meetjesland**

Het Plattelandscentrum Meetjesland wil de aandacht vestigen op de creatieve en culinaire mogelijkheden die het platteland te bieden heeft en pakt daarom uit met een aantrekkelijk cursusaanbod. Tijdens de cursussen worden diverse disciplines belicht die allen op hun eigen manier te maken hebben met de beleving van het platteland. Voor alle cursussen wordt samengewerkt met zorgvuldig geselecteerde lesgevers die reeds een grote ervaring hebben in de thema's en de technieken die in de lessen aan bod komen.

Wegens het succes van de vorige jaren organiseert het Plattelandscentrum dit jaar opnieuw verschillende lessenreeksen:

- *Koken met streekkoks*: Het Plattelandscentrum verzamelde de beste koks uit het Meetjesland om gedurende verschillende demonstratielessen de regionale producten te verwerken tot heerlijke gerechten en hoogstaande menu's. Deelname kost 20 euro per les.
- *Koken met hoeve- en streekproducten*: Hoeve- en streekproducten zijn de basis van een streekeigen keuken, een keuken die mee de identiteit maakt van het Meetjesland. Het zijn eveneens producten die uitnodigen tot creativiteit. Bij hoeve- en streekproducten is de directe link naar de producent nooit echt ver weg. Wil je werken met eerlijke producten van bij ons, dan zullen deze demonstratielessen u daar zeker appetijt toe geven. De kostprijs is 14 euro per les.
- *Veggie*: Tijdens deze kooklessen kan u zelf aan de slag gaan. Samen worden gezonde en hartvriendelijke gerechten gemaakt en daarna met een glaasje wijn geproefd. Naast de recepten, geeft lesgeefster Martine Vermeire van kookschool Sofraya heel wat weetjes prijs over allerlei producten en tips voor een gezonde levensstijl. Deelname kost 14 euro per les.
- *Bloemschikken met Meetjeslands beste floristen*: In deze cursus kan de deelnemer de nieuwste bloemschiktechnieken leren kennen. Tijdens zes avonden geven professionele floristen uit de regio tips en uitleg bij het maken van een bloemstuk rond de diverse thema's. Na de les gaat iedereen met een eigen creatie ter waarde van 25 euro naar huis. Deelnameprijs is 35 euro per lesbeurt.
- *Vissen, simpel als pompwater*: In deze nieuwe cursus leren professionele lesgevers u de eerste knepen van deze typische plattelandssport aan de hand van theoretische en praktische lessen. De prijs bedraagt 40 euro voor de vier lessen, drank tijdens de theorielessen en samenvatting cursus inbegrepen. Indien u zelf niet over het nodige vismateriaal beschikt, kunt u voor 10 euro een basisuitrusting aankopen tijdens de eerste les.
- *Digitale fotografie*: De cursus digitale fotografie richt zich tot iedereen met een digitaal foto toestel, reflex of compact die zijn toestel beter wil leren kennen en mooiere foto's wil leren maken. De verschillende aspecten van de fotografie, zoals 'spelen met licht', 'pixelverhoudingen voor fotografie', opnametips, ... worden door lesgevers Joost Dhuyvetters en Ludo Goossens uit de doeken gedaan. Prijs voor de volledige cursus: 40 euro.
- *Baklessen*: Gedurende 3 lessen krijg je van lesgever Marc Van Massenhove informatie over verschillende bakkerijtechnieken. In de eerste les 'Toveren met gist' leer je de basisbereidingen van brood en krijg je tips over kneedtechnieken en de verschillende basisproducten van brood. Les 2 spitst zich toe op het bakken van verschillende soorten zoete koekjes en in les 3 ontdek je de geheimen van het werken met chocolade. Prijs per les: 14 euro.

Voor al onze cursussen is het aantal deelnemers beperkt, dus inschrijven is noodzakelijk. Voor meer informatie over onze lessenreeksen en de verschillende data kunt u terecht op onze website [www.plattelandscentrum.be](http://www.plattelandscentrum.be) op de pagina 'activiteiten'.

Voor inschrijvingen en informatie kan u contact opnemen met het Plattelandscentrum via [info@plattelandscentrum.be](mailto:info@plattelandscentrum.be) of via tel: 09 379 78 37.