



Risottotopf selber machen

Um draussen auf dem Feuer zu kochen!!!!

Risotto ist ein Universal-Gericht = mit Spargel, Bärlauch, Pilzen, Kürbis oder einfach mit Gorgonzola oder Parmesan ist er immer wieder ein Genuss.....und draussen auf dem Feuer zubereitet wird es zum SommerHit – bis weit in den Herbst!!

Wir arbeiten mit feuerfestem Ton, der dies möglich macht!! Hoch gebrannt und innen glasiert kann er problemlos für das Kochvorhaben eingesetzt werden – ein super Erlebnis!!

Mittels einer einfachen Mutterform geht das Topf-modellieren ganz einfach! Nach dem Fertigstellen kann – wenn gewünscht - ein Dekor aufgemalt werden!
Um auch noch ein Öfeli dazu zu gestalten, sind beide Gestaltungstage nötig!!



Kursdaten: **nach Vereinbarung** – es ist 1 Tag nötig für das Gestalten des Topfes
Und 1 Tag Arbeit für das Öfeli

10°° - 17°° (oder nach Vereinbarung)

Mittagspause ca 1 Std
Picknick mitnehmen

Mindestens 2 Personen, maximal 4 Personen

Kurskosten: pro Person/Tag Fr. 150.-
exkl. Material und Brennen Fr. 20.- pro kg gebrannter Ware

Kursort: Atelier Keramik Plus,
Wolfensbergweg 9
9113 Degersheim

Anmeldung: **Margrith Gyr**

Tel : 071 371 54 32//079 819 49 28

Mail: margyr@bluewin.ch

Weitere Angebote www.keramik-plus.ch



**ATELIER
KERAMIK**
Plus