



Risottotopf selber machen

Risotto ist ein Universal-Gericht = mit Spargel, Bärlauch, Pilzen, Kürbis oder einfach mit Gorgonzola oder Parmesan ist es ein Genuss.....und draussen auf dem Feuer zubereitet oder auf dem Campingkocher wird es zum SommerHit!!

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, bräuchten wir beide Tage!!



Kursdaten: 11. Und /oder 12. Juni 1 oder 2 Tage
10° - 17° Mittagspause ca 1 Std bitte eine Picknick mitbringen
Falls ein Öfeli gewünscht ist, brauchen wir beide Gestaltungstage

Kurskosten: pro 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