

No food waste!

Günstig und nachhaltig mit Brotresten kochen

«Verwerten statt wegwerfen». Ob salzig oder süss, aus Brotresten zaubern wir ein komplettes Menü. Im Kurs erhältst du Kochtipps, Rezepte und Inspiration für weitere eigene Kreationen.

Mitbringen

Behälter, um allfällige Reste nach Hause zu nehmen.

Fr, 25.11.
18–21 Uhr

Bea Zehnder

Grafikerin mit Leidenschaft für Kochexperimente

Nicol Koradi

Jugendarbeiterin

Küche

Kirchgemeindehaus Höngg
Ackersteinstrasse 186

Jugendliche und junge Erwachsene

Max. 10 Personen

Kosten | Keine

Anmeldung bis 9.11.

www.kk10.ch/atelier

043 311 40 60

[atelier.kk.zehn@](mailto:atelier.kk.zehn@reformiert-zuerich.ch)

reformiert-zuerich.ch

