

Variantenvielfalt beim Backen und Kochen

Was bei uns als exotisch gilt, ist in anderen Ländern fester Bestandteil in Rezepten, hat lange Tradition und bringt Genuss mit vielen Vorteilen: Ob Kichererbsen-, Quinoa-, Buchweizen-, Mandel-, Kokosmehl oder fertige Mehlmischungen, die glutenfreien Produkte aus der MORGA-Mehllinie sind mehr als nur ein Weizenersatz. Jedes einzelne Produkt besitzt backspezifische Eigenschaften und beeinflusst nicht nur den Geschmack, sondern auch die Textur.

Diese Mehlsorten bieten viel Abwechslung und haben weitere Vorteile: Sie sind glutenfrei sowie in vielen Fällen kohlenhydratarm und proteinreich - also genau richtig für eine abwechslungsreiche, ausgewogene und glutenfreie Ernährung.

Zusammen mit Carine Buhmann möchten wir dir diese Spezialmehle vorstellen und dir beim Backen und Kochen hilfreiche Tipps zur Anwendung aufzeigen.



Glutenfrei kochen und backen

mit Carine Buhmann



**Jetzt anmelden
und teilnehmen!**
Vergiss deine
Schürze nicht!



Bitte
frankieren



MORGA AG
Kapplerstrasse 60
9642 Ebnat-Kappel
Schweiz



Natürlicher Genuss aus der Schweiz.
MORGA AG, CH-9642 Ebnat-Kappel, www.morga.ch
✉ info@morga.ch | ☎ 071 992 60 40

Kursprogramm

- Süsse und pikante Rezepte kochen/backen in kleinen Gruppen
- Herstellung glutenfreier, verschiedener Teigzubereitungen, wie Hefe-, Biskuit-, Mürbe-, Spätzliteig
- Praktische Tipps und Tricks im Umgang mit MORGA-Spezialmehlen
- Fachkundige Anleitung durch Kochbuchautorin und Ernährungsfachfrau
- Gemeinsames Essen
- Möglichkeit zum Kauf von MORGA-Spezialmehlen vor Ort



Kursorte und Termine

Olten

Sa., 22. April 2023
Sa., 24. Juni 2023
10.00 – 15.30 Uhr
Berufsbildungszentrum
(BBZ) Aarauerstrasse 30
4600 Olten

Luzern

Sa., 29. April 2023
10.00 – 15.30 Uhr
Kantonsschule
Reussbühl Luzern
Ruopigenstrasse 40
6015 Luzern

Zürich

Sa., 13. Mai 2023
Sa., 1. Juli 2023
10.00 – 15.30 Uhr
Fachschule Viventa
Wipkingerplatz 4
8037 Zürich

Bern

Sa., 6. Mai 2023
10.00 – 15.30 Uhr
Welle7
Schanzenstrasse 5
3008 Bern

Gossau/SG

Sa., 10. Juni 2023
10.00 – 15.30 Uhr
Schulhaus am Weiher
Säntisstrasse 46
9200 Gossau



Kosten

Die Kosten pro Kurs betragen CHF 150.-
(inkl. Kursgeld, Rezepte, Lebensmittel, Getränke und Produktmuster von MORGA)

Diverses

Der Kurs richtet sich an Erwachsene (Teilnehmerzahl begrenzt).

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Es wird eine Warte-
liste geführt. **Frühzeitige Anmeldung lohnt sich!** Keine Rückerstattung bei Nichterscheinen.
Kurz vor dem Kurs bekommst du die letzten Informationen.

Anmeldung

Gerne melde ich mich verbindlich für folgenden Backkurs an:

Bitte gewünschter Kursort eintragen:

Datum:

Name

Vorname

Strasse

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

Anmeldung direkt bei MORGA, mittels **Anmeldetalon**, per **E-Mail**: info@morga.ch
oder **Telefon** +41 (0)71 992 60 40. Nach deiner Anmeldung erhältst du von MORGA eine
Rechnung. Erst mit Überweisung der Kurskosten ist die Anmeldung definitiv.