Alslev Aftenskole

Aktiviteter for Alle.

Program 2026/27

Vi glæder os til at byde dig velkommen til Aftenskolens fællesskab og læring.

Printet af:



Krusborgs Karma

Velvære for sjæl og krop.

v. Janni Krusborg

Torrupvej 53, 6800 Varde

tlf. 71783688

www.krusborgskarma.dk

https://www.facebook.com/krusborgskarma/

Alslev

Et godt sted at bo

Alslev Sogns Borgerforening

Vi arbejder på at udvikle og skabe en attraktiv by og står bl.a. bag Aftenskolen, Sankt Hans, Byfest i uge 34, Juletræstænding, Julebanko, Julemanden i Dinnsens og Alslev Ungdoms Klub.
Vi tilbyder gennem Aftenskolen en mulighed for at være en del af fællesskabet, måske skabe nye relationer og lære noget nyt. Men frem for alt hygge dig i godt selskab med de andre på Aftenskolens hold.
Vi glæder os til at byde dig velkommen i Alslev Aftenskole.

*** HUSK *** HUSK ***

Din plads på holdet er først sikret, når din betaling er registreret. Så modtager du en bekræftende mail.

Mærk din betaling med: Navn og kursusnr.

Betaling til reg. 9682 konto 0001292897 i Sparekassen for Nørre Nebel og Omegn.

På vegne af Alslev Aftenskole - Janni Krusborg.

Kontakt Alslev Aftenskole på mail:
alslevaftenskole@gmail.com
Følg også Alslev Aftenskole på Facebook

Chokoladeworkshop

🍫 Elsker du chokolade?

Kom med på vores chokoladekursus i aftenskolen og lær at lave dine egne lækre fyldte chokolader helt fra bunden, når vores lokale amatør chokoladeentusiast Jette Sillesen deler ud af sin viden og begejstring for chokoladefremstilling.
Vi arbejder med kvalitetschokolade og enkle teknikker, så alle kan være med – uanset erfaring.

✨ Hygge, duft af kakao og masser af smagsprøver venter!

📍 Kurset foregår i skolekøkkenet på Alslev Skole.

📅 Dato: Lørdag d. 28/11 kl. 10 - 15 **kursusnr. 1493**

👉 Tilmeld på mail til alslevaftenskole@gmail.com
senest 6/11

Pris: 350 kr. Frokost og drikkevarer medbringes.
min. 8/ max 16 personer

Der afregnes ca. 250 kr./kg chokolade til underviseren på dagen.

Medbring: kagedåser til dine fyldte chokolader og tøj, der må blive chokoladebeskidt og gerne forme, hvis du har nogle.



Vinsmagning for kvinder

🍷 **Vinsmagning for kvinder**

– hygge, bobler og god smag!

Tag en veninde under armen og kom med til en stemningsfuld aften i vinens tegn. På dette vinsmagningskursus for kvinder fører Tobias Light os gennem vinene med sin kyndige viden. Vi smager, lærer og finder måske en personlig favorit – alt sammen i afslappet og hyggelig atmosfære.

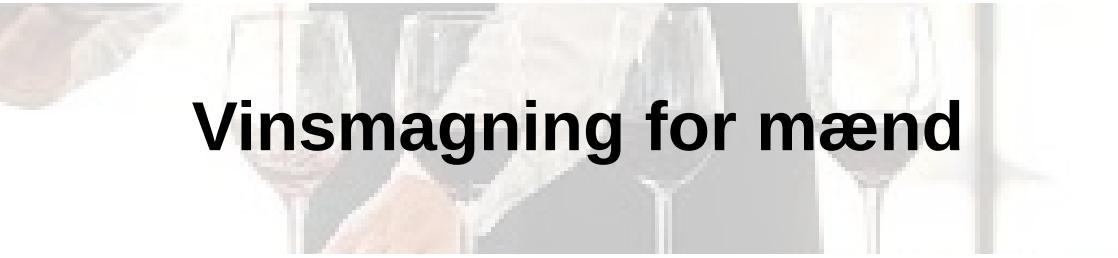
🥂 Ingen forkundskaber nødvendige – kun lysten til et godt glas!

📅 Fredag d. 5/2-27 kl. 18.00 - ???

📍 Kurset foregår i Fællesrummet på Alslev Skole

👉 Tilmelding på mail: alslevaftenskole@gmail.com **senest d. 15/1-27 Kursusnr. 1494**

Pris: 450 kr. incl. Tapas og snack
min 10 personer



Vinsmagning for mænd

🍷 **Vinsmagning for mænd**

– smag, stil og godt selskab!

Er du nysgerrig på vin og vil lære mere om, hvad der gemmer sig i flasken? På dette vinsmagningskursus for mænd dykker vi, sammen med Stefan fra Varde Vinhandel Tapasserie og Vinbar, ned i smag, druer og vinens verden – uden snobberi, men med masser af god stemning og spændende flasker på bordet.

🥩 Vi taler vin, mad og håndværk – og smager os frem sammen.

📅 Fredag d. 5/3-27 kl. 18.00 - ???

📍 Kurset foregår i Fællesrummet på Alslev Skole

👉 Tilmelding på mail: alslevaftenskole@gmail.com **senest d. 12/2-27 Kursusnr. 1495**

Pris: 450 kr. incl. Tapas og snack
min 10 personer

Julestue

juledekoration/adventskrans

🎄 Julestue i aftenskolen

– kreativ hygge og julestemning!

Kom med til en stemningsfuld julestue i aftenskolen, hvor blomsterdekoratør Christina Brix guider dig i at lave smukke juledekorationer med naturmaterialer, lys og gran. En kreativ aften med gløgg, småkager og masser af inspiration til juledekorationer og kranse.

Aftenskolen sørger for gran og grønt
DU medbringer selv pynt og lys.

🌟 Alle kan være med

📅 Tirsdag d. 24/11 kl. 19 - 21

📍 Kurset foregår på Torrupvej 53, i opvarmet værksted.

👉 Tilmelding på mail: alslevaftenskole@gmail.com **senest d. 4/11 Kursusnr. 1496**

Pris: 150 kr.
min 5 / max 12 personer

Thaimad

Det er desværre ikke lykkedes at finde en underviser til holdet i år, men tidligere deltagere har valgt at mødes alligevel til fællesskab og madlavning, med Christina Brix og Janni Krusborg som tovholdere.
Ønsker du at være med, så tag kontakt til Janni på 20654822 eller Christina på 28912119

🌶️ Lær at lave autentisk thailandsk mad! 🥢

Drømmer du om at mestre den perfekte Pad Thai eller lave din egen cremede, krydrede grøn karry fra bunden?

Tilmeld dig vores thailandske madlavningskursus – et hyggeligt og smagfuldt forløb, hvor du lærer teknikker, råvarer og opskrifter fra det thailandske køkken.

🍜 Ingen erfaring nødvendig – kun lysten til god mad!
(min. 8 pers. max. 16 pers)
📍 Kurset foregår i skolekøkkenet, Alslev Skole
torsdage i lige uger kl. 18 - 21.

📅 Datoer: 29/10, 12/11, 26/11, 14/1, 28/1, 11/2

👉 Tilmeld til Janni Krusborg tlf. 20654822 eller Christina Brix tlf. 28912119 (gerne sms)



Mad for “finere” mænd

Det er desværre ikke lykkedes at finde en underviser til holdet i år, men tidligere deltagere har valgt at mødes alligevel til fællesskab og madlavning, med Ib Sørensen som tovholder.
Ønsker du at være med, så tag kontakt til Ib på 30166632

🍳 Madlavning for mænd – sjovt og velsmagende!

Vil du blive bedre i køkkenet og lære at lave god mad fra bunden?
På dette madlavningskursus for mænd får du styr på basale teknikker, klassiske retter og smarte tips – uanset om du er nybegynder eller vil udvide dit repertoire.

👨‍🍳 God stemning, kolde øl og masser af smag!

📍 Kurset foregår i skolekøkkenet på Alslev Skole torsdag i ulige uger kl. 18 - 21

📅 Datoer: 5/11, 19/11, 3/12, 7/1, 21/1, 4/2

👉 Tilmeld til Ib Sørensen på 30166632