

***** HUSK *****

HUSK*HUSK***HUSK***HUSK***HUSK***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.

Vi er glade for at kunne præsentere årets Aftenskole program 2023/24 for dig. Vi håber på din opbakning og glæder os til at byde dig velkommen på et eller flere af holdene.

På vegne af Alslev Aftenskole - Janni Krusborg.

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

Alslev aftenskole Aktiviteter for Alle.

Program 2023/24

*Vi glæder os til at byde dig
velkommen i Aftenskolen.*

Printet af:



Krusborgs Karma

Velvære for sjæl og krop.

v. Janni Krusborg

Torрупvej 53, 6800 Varde

tlf. 71783688

www.krusborgskarma.dk

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

Ølbrygning med Kongsted Hjemmebryg



På dette kursus lærer du, hvordan du kan brygge øl hjemme i dit eget køkken, med det udstyr du har i køkkenet; suppegryder (1 X 8 l. og 1 X 10 l. eller 2X 10 l.), si, dørslag, elkedel, målebæger og diverse mindre bægere og varmeplader.

Resten (en god startpakke, flasker og ølkit) får du ved kursusstart.

Du bliver introduceret til dagens brygning, får udleveret en opskrift og følger den. Det er simpelt og du ender med velsmagende øl. Du arbejder selvstændigt og vil modtage hjælp undervejs.

Inden du går hjem med brygudstyr og dit kommende øl, 4 l. i gærspand, får du indsigt i omstikning og flaskning. I løbet af hele dagen har du hørt om køkkenbrygningens processer, udstyr og ingredienser.

Ved tilmelding skal du vælge øltypen, som du vil brygge. Vælg mellem:

- APA • Steam beer • Belgian Blonde • Brown ale • Stout • Julebryg

Pris: 1195 kr.

Medbring frokost og drikkevarer.

Tid: Lørdag d. 4/11 kl. 9.00 - 17.00 **kursusnr. 1481** min 5 max 7 deltagere

Sted: Alslev Skole, skolekøkkenet

Medbring: Det eneste du skal medbringe er dig selv og 2 suppegryder. Har du ikke to suppegryder, kan du bestille 1 eller 2 10 liters gryder ved tilmeldingen kr. 200,-/stk., som betales til underviser ved kursusstart.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 7/10 husk **kursusnr. og øltype du ønsker at brygge på kurset.**



Info:

Alslev Aftenskole er en afdeling af Alslev Borgerforening.

Vi arbejder på at udvikle og skabe en attraktiv by.

En by med mulighed for at lære andre at kende, samtidig med at du hygger dig i din fritid og måske lærer nyt 😊

Vi glæder os til at byde dig velkommen i Aftenskolen.

Alslev Borgerforenings
årlige aktiviteter i Alslev.

- Affaldsindsamling
- Sankt Hans
- Byfest i Alslev weekenden i uge 34
- Juletræstænding
- Julebanko
- Julemanden i Dinnsen Skovpark

Mad for "finere" mænd



Rasmus Thiele, som er kok og bosat i Alslev laver lækker mad med byens "finere" mænd.

Du har mulighed for at udfolde dig kulinarisk og nyde det ode selskab med andre mænd fra byen.

Der er 18 pladser på holdet.

Pris: 650 kr. for 10 undervisningsgange a 3,5 time.

Tid: Torsdage i lige uger, 18.30 - 21.45

Sted: Alslev Skole, Skolekøkkenet

Datoer: 21/9, 5/10, 2/11, 16/11, 30/11, 14/12, 11/1, 25/1, 8/2, 22/2.

Udgift på råvarer pr. gang: Ca. 100 kr., som betales til underviseren.

Medbring: Viskestykker, karklud, evt. en skarp kniv, forklæde, drikkevarer.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d.7/9 . Kursusnr. 1473

Afbud (i god tid) til Rasmus Thiele 26192654 (gerne sms)

Chokoladeworkshop. Bemærk 2 hold !!!



Er du også vild med chokolade ????

Så tilmeld dig vores chokoladeworkshop og lav fyldte chokolader sammen med dygtige Susanne Blicher, som igen kommer og lærer dig at temperere chokolade og lave forskelligt lækkert fyld. Det bliver en dag, hvor du har fingrene i chokoladen og selvfølgelig også får mulighed for at smage. De fyldte chokolader kan nemt holde sig til jul, hvis du altså kan holde fingrene fra dem så længe :)

Min. 8 deltagere - max. 12 deltagere.

Der afregnes ca. 150 kr./kg. chokolade til underviseren på dagen.

Pris: 250 kr. Frokost og drikkevarer medbringes.

Tid: 10.00 - ca. 16.00

Sted: Alslev skole, skolekøkkenet.

Dato:

Lørdag d. 11/11 - kursusnr. 1474

Lørdag d. 25/11 - kursusnr. 1475

Medbring: Kagedåse til dine fyldte chokolader og tøj der må blive chokoladebeskidt.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 29/10

Afbud (i god tid) på mail alslevaftenskole@gmail.com



Vi har brug for DIN hjælp.

Har du et par timer til rådighed en gang imellem og vil hjælpe Alslev Flaglaug, så kontakt

Hans Jørgen Mortensen
tlf. 42339866
for mere info.

Hjælpen vil bestå i, at opstille flagstænger til diverse arrangementer, samt hejse og tage flag ned igen.



Vinsmagning KUN FOR KVINDER

Tag din veninde under armen og nyd en festlig aften med lækker tapas og vinsmagning.

Vinspecialist Morten Mortensen kommer og afholder vinsmagning for byens kvinder.
Morten deler ud af sin viden og fortæller skønne historier om vinene vi skal smage.

Der vil være mulighed for at smage rødvin, hvidvin, mousserende og dessert vin.

Aftenen starter med en tapasmenu og hyggesnak efterfulgt af vinsmagningen.

Der vil selvfølgelig også være mulighed for at bestille af aftenens vine.

Pris: 400 kr.
min. 8 deltagere

Tid: Fredag d. 26/1 kl. 18.00 - ??

Sted: Alslev Skole - Aulaen.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 14/1. Kursusnr. 1477



Blomsterbinding - nyhed - bemærk to hold !!!

På dette hold vil du lære at skabe smukke blomsterkranse eller dekorationer. Kurset er designet til at inspirere og udfordre dig – uanset niveau.

På kurset vil vores lokale blomsterbinder Christina Brix guide dig gennem forskellige teknikker. Du vil lære at udvælge de rette materialer og skabe harmoniske blomsterkreationer og udtrykke din kreativitet.

Tilmeld dig kurset og lad kreativiteten blomstre.

Materialer kan købes ved Christina på kursusdagen, eller du medbringer selv dine materialer.

Pris: 250 kr.

Tid: kl. 10.00 - 13.00

Sted: Alslev Skole

Datoer:

Søndag d. 12/11 - 23 kursusnr. 1479

Søndag d. 17/3 - 24 kursusnr. 1480

Medbring: Drikkevarer og madpakke samt evt. materialer.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d.29/10 til hold 1479 og d. 1/3 til hold 1480

Afbud (i god tid) til alslevaftenskole@gmail.com

Går du med en underviser i maven og gerne vil dele din interesse med andre, så kontakt os gerne.

Måske har du et ønske til en aktivitet....

eller nyt hold i programmet.

Så kontakt gerne Aftenskolen på mail:
alslevaftenskole@gmail.com

Mvh. Janni Krusborg

Vinsmagning KUN FOR MÆND



Tag din kammerat, nabo eller ven med til en festlig aften med vinsmagning og lækker tapas.

Vinspecialist Morten Mortensen kommer og afholder vinsmagning for byens mænd.

Morten deler ud af sin viden og fortæller skønne historier om vinene vi skal smage.

Der vil være mulighed for at smage rødvin, hvidvin, mousserende og dessert vin.

Aftenen starter med en tapasmenu og hyggesnak efterfulgt af vinsmagningen.

Der vil selvfølgelig også være mulighed for at bestille af aftenens vine.

Pris: 400 kr.
min. 8 deltagere

Tid: Fredag d. 1/3 kl. 18.00 - ??

Sted: Alslev Skole - Aulaen.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 16/2. Kursusnr. 1478

Thaimad



Vi fortsætter succesen med at lave autentisk thaimad. Sunee, som har været fast underviser her på aftenskolen gennem mange år, er frisk på endnu en sæson. Kom og vær med, det er super hyggeligt og helt igennem fantastisk mad, som efterfølgende kan imponere dine gæster, hvis du tør hoppe ud i det.

Spørg gerne din nabo eller kollega om de har lyst til at deltage. Vi vil gerne oprette holdet hvor der laves dejlig mad i hyggeligt selskab. – Du behøver slet ikke bo i byen for at deltage.

Der er 16 pladser på holdet.

Pris: 350 kr. for 6 undervisningsgange a 3 timer.

Tid: Torsdage ulige uger, 18.00 – 21.00

Sted: Alslev Skole, skolekøkkenet

Datoer: 14/9, 28/9, 12/10, 26/10, 9/11, 23/11.

Udgift til råvarer pr. gang: Ca. 80 - 100 kr. pr. gang.

Medbring: Viskestykker, karklud, morter, evt. skarpe knive, forklæde, drikkevarer.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 31/8. Kursusnr. 1476

Afbud (i god tid) til Sunee Carlsen 24826518 (gerne SMS)