

***** 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 2024/25 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 2024/25

*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/>



Alslev

Et godt sted at bo

Alslev Sogns Borgerforening

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



Martin, som tidligere har haft madlavningsholdet, vender tilbage som barselsvikar i denne sæson, og laver lækker mad med byens mænd. Du har mulighed for at udfolde dig kulinarisk og nyde det gode selskab med andre mænd fra byen. Der er 18 pladser på holdet.

Pris: 750 kr. for 10 undervisningsgange a 3,5 time.

Tid: Torsdage i lige uger, 18.30 - 21.45

Sted: Alslev Skole, Skolekøkkenet

Datoer: 19/9, 3/10, 31/10, 14/11, 28/11, 12/12, 9/1, 23/1, 6/2, 20/2

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.8/9 . Kursusnr. 1482

Afbud (i god tid) til Martin 20840210 (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. 350 kr./kg. chokolade til underviseren på dagen.
(prisen er grundet en dårlig høst ved chokoladeproducenterne)**

Pris: 350 kr. Frokost og drikkevarer medbringes.

Tid: 10.00 - ca. 16.00

Sted: Alslev skole, skolekøkkenet.

Dato:

Lørdag d. 2/11 - kursusnr. 1483

Lørdag d. 16/11 - kursusnr. 1484

Medbring: Kagedåse til dine fyldte chokolader og tøj der må blive chokoladebeskidt. Hvis du har 1 ltr. Glasskåle, må du gerne medbringe nogle stykker.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 21/10

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



Vinsmagning KUN FOR KVINDER

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

Aftenskolen inviterer en kyndig vinspecialist, som kommer og afholder vinsmagning for byens kvinder.

Der deles ud af både faglig viden og skønne historier om de forskellige vine, som 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. 17/1 kl. 18.00 - ??

Sted: Alslev Skole - Aulaen.

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 5/1. Kursusnr. 1485

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: 450 kr. for 6 undervisningsgange a 3 timer.

Tid: Torsdage ulige uger, 18.00 – 21.00

Sted: Alslev Skole, skolekøkkenet

Datoer: 12/9, 26/9, 10/10, 24/10, 7/11, 21/10

Udgift til råvarer pr. gang: omkring 100 kr. pr. gang.

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

Tilmelding: på mail alslevaftenskole@gmail.com senest d. 26/8. Kursusnr. 1486

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

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.

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