

Keramikkurser

Flera Helgkurser är inplanerade under hösten. På dessa kurser kommer vi gå igenom de vanligaste arbetsmomenten samt prova på att dreja. Vi kommer även att glasera våra alster och slutligen bränna dom.

Kurs 1, 24-25 september med glasering den 8/10, vi kommer även träffas en kväll innan den 8/10 för att putsa produkterna innan glasering. **OBS! bara en plats kvar.**

Kurs 2, 8-9 oktober med glasering den 22/10, vi kommer även träffas en kväll innan den 1/10 för att putsa produkterna innan glasering.

Kurs3, Start i November, datum ej spikat.

Tider för helgkurserna är:

Dag 1 10-18, Dag 2 10-18, Dag 3 14-18

Pris: 2000:- inkl mtrl (upp till 10kg lera), bränning och fika.

Kurs 4, Kvällskurs med start den 21 september. Vi träffas 6 onsdagar mellan 18.30-21.00. Vi att gå igenom de vanligaste arbetsmomenten.

Dessa kvällskurser kan anpassas efter önskemål och andra dagar/tider. Så hör av er om ni har specifika önskemål, t ex skulptera, vuxen/barn, drejning o.d.

Pris: 1500:-exkl. mtrl.

Kurs 5, Kvällskurs kommer även att hållas på måndagar, startdatum ej klart.

Kaffe- och tekvällar

Under hösten kommer ett antal kaffe- och tekvällar hållas i vår lokal i Kristinehamn. De kommer att handla om allt från vad kaffe / te är, var de odlas, hur man bereder drycken på bästa sätt och en massa annat. Under ca. 2 - 2,5 timmar kommer det varvas med information, provsmakningar och era frågor.

Priset är 300:- om inget annat anges.

Kaffe - så mycket mer än mörkrost!

Här kommer vi få reda på var kaffe odlas och hur man grovt kan karaktisera de olika kontinenternas kaffe. Det kommer också förklaras kaffets väg från bär till fantastisk dryck. En del fakta och skrönor kring kaffet blir det naturligtvis, samt hur man kan tillreda denna fantastiska dryck på olika sätt. Att vi kommer provsmaka flera olika kaffen är ju självklart.

Datum och Tid:

Tisd 27/9 - 18.30 - 21.00

Månd 10/10 - 18.30 - 21.00

Tors 17/11 - 19.00 -21.30

Kaffe - Ska man brygga, pressa eller vad?

Alla har en åsikt om hur kaffe ska tillredas, men vad är rätt och vad är fel? Finns det något svar på denna fråga? Under en kväll kommer vi prova olika typer av sätt att extrahera fram kaffe på för att se om vi kan finna ett svar. Det kommer bli att bryggas kaffe i porlinsfilter, chemex och Clever samt användas aeropress och bistrokanna. Naturligtvis kommer det in en hel del annat "kaffeprat" också.

Datum och tid:

Månd 17/10 - 18.30 - 21.00

Tisd 25/10 - 18.30 -21.00

Kaffe - Är det någon skillnad på kaffet från samma kontinent?

Sydamerika är den största producenten av kaffe i världen. Men smakar allt kaffe därifrån likadant? Om inte, vad är det för skillnad och varför?

Kaffet har sin vagg på den Afrikanska östkusten. Men varför smakar inte allt kaffe från Afrikas östkust likadant. Vilka skillnader finns? Är något kaffe bättre än de andra?

Dessa frågor kommer vi bena ut när vi provar oss igenom kaffen från en viss kontinent. Det kommer att provas 4-5 olika kaffen under kvällen, alla från plantage som har sin egen karaktär.

Datum och tid:

Månd 7/11 - 19.00 - 21.30 Sydamerika

Tisd 29/11 - 19.00 - 21.30 Afrika

Te - Yunnan eller Keemun? "Jag vill bara ha en kopp vanligt te!"

Vanligt te, vad är det? Är det ett svart te från Darjeeling, eller är det ett grönt te från Yunnan? Svaret är nog att det inte finns något "vanligt te", däremot en massa olika sorters te från olika regioner. Vi kommer att gå igenom ett antal regioner och vad som är typiskt för dessa. Det kommer också pratas om teets historia, ursprung och de olika varianterna som en enda tebuske kan ge. Naturligtvis kommer vi även testa en hel del teer.

Datum och tid:

Tisd 20/9 - 18.30 - 21.00

Tors 6/10 - 19.00 -21.30

Te - Te inte bara från tebusken och är det OK att smaksätta te?

Att te kommer från tebusken vet vi, men vad ska vi då kalla Rooibos, Maté och vårt eget kamomill(te)? I Västvärlden är nästan allt te smaksatt med fruktiga, blommiga och söta smaker vilket många "te fundamentalister" rynkar på näsan åt.

Denna kväll kommer ägnas åt att göra en resa runt världens kontinenter och prova på olika sorters teer och smaker, allt från kinesiska teer, via sydafrika till lapacho i Sydamerika. Mellan kopparna kommer en hel del information kring historia och beredning ges.

Datum och tid:

Månd 3/10 - 18.30 - 21.00

Tors 10/11 - 19.00 -21.30

Te - Oolongteer, en värld i sig!

Från tebusken produceras många typer av te, men en av de intressantaste enligt många är Oolongteer. Ett te som har en annorlunda karaktär än övrigt te, samt rör sig fritt i rummet mellan de gröna och svarta teerna. Denna kväll ägnar vi oss åt att ta reda på vad ett Oolong te är, dess historia samt smakar oss igenom en mängd olika varianter av Oolongte.

Datum och Tid:

Månd 31/10 - 18.30 - 21.00

Tisd 22/11 - 19.00 -21.30