



## Fortbildungsschule Kursprogramm 2018

### **Fortbildungsschule**

#### **1. Einfache Gerichte** (Kochkurs)

Verschiedene Gänge ohne grossen Aufwand zubereiten.

Leitung: Sabine Hofmann, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 31.1.2018, 18:00 – 22:00 Uhr  
Kosten: Fr. 45.-- / 70.--\*, Material ca. Fr. 30.--

#### **2. Hier wird geatmet**

Dem Atem auf die Spur kommen – und eine erfrischende Gelassenheit entdecken.

Leitung: Verena Kellermann, Atempädagogin  
Datum / Zeit: 1.2. und 8.2.2018, 19:00 – 20:15 Uhr  
Kosten: Fr. 27.-- / 42.--\*

#### **3. Filz-Huhn°**

Aus farbigem Industrie-Filz besteht der Körper. Der Fuss ist aus Draht gewickelt, und der Schwanz wird aus echten Federn gestaltet. Bestimmen Sie die Farbe und Grösse (max. 25 cm) selber. Es können 2 - 3 Hühner gefertigt werden. Zuhause können Sie das Huhn mit einer süssen Füllung ergänzen, so wird es ein tolles Geschenk.

Leitung: Nadia Onorato  
Datum / Zeit: 6.3.2018, 18:30 – 21:50 Uhr  
Kosten: Fr. 36.-- / 56.--\*, Material ca. Fr. 22.-- pro Huhn

#### **4. Va-Ki-Kochplausch**

Der beliebte Kochkurs für Mädchen und Knaben der 2. - 6. Klasse zusammen mit Vater, Grossvater, Götti...

Leitung: Regula Widmer, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 10.3., 17.3. und 24.3.2018, 09:30 – 12:50 Uhr  
Kosten: Fr. 162.-- / 252.--\*, Material ca. Fr. 75.-- pro Paar

#### **5. Hülsenfrüchte – im Trend** (Kochkurs)

Kerngesund, günstig, deftig, so einfach und vielseitig einsetzbar.

Leitung: Anneliese Boos, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 20.3.2018, 18:30 – 21:50 Uhr  
Kosten: Fr. 36.-- / 56.--\*, Material ca. Fr. 20.--

## **6. Schminken**

Selbstanwendungskurs, setzen Sie Ihre Schönheit ins richtige Licht.

Leitung: Luigi Pisacane, Make-up Artist  
Datum / Zeit: 9.4.2018, 18:30 – 21:50 Uhr  
Kosten: Fr. 36.-- / 56.--\*, Material ca. Fr. 85.--

## **7. Va-Ki-Basteln „Beton giessen“°**

Aus Fertigbeton-Mischung giessen wir verschiedene Herzformen, Schalen und Teelichter, verzieren sie mit schönen Deko-Steinen. Vor dem Muttertag sind die Objekte mit Blumen und Kerzen abholbereit.

Leitung: Marianne Spirgi  
Datum / Zeit: 14.4.2018, 9:00 – 11:55 Uhr  
Kosten: Fr. 47.50 / 73.50\* pro Paar, Material ca. Fr. 35.--

## **8. Essbare Wildkräuter von Wiese, Feld und Wald**

Kurze theoretische Einführung und Spaziergang durch Wiesen und Wälder, um einheimische Wildkräuter kennen zu lernen, die Sie als Salat, Gemüse, Suppe oder als würzende Beilagen verwenden können.

Leitung: Ursula Wegmann, Primarlehrerin, Biologin  
Datum / Zeit: 14.4. und 9.6.2018, 10:00 – 13:20 Uhr  
Kosten: Fr. 72.-- / 112.--\*, Material ca. Fr. 20.--

## **9. Spargeln und Erdbeeren** (Kochkurs)

Wir lassen uns von feinen Spargel- und Erdbeergerichten verführen.

Leitung: Sabine Hofmann, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 30.5.2018, 18:00 – 22:00 Uhr  
Kosten: Fr. 45.-- / 70.--\*, Material ca. Fr. 40.--

## **10. Kochen wie in Vietnam** (Kochkurs)

Vietnamesische Küche und ihre Eigenheiten kennen lernen.

Leitung: Sabine Hofmann, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 4.7.2018, 18:00 – 22:00 Uhr  
Kosten: Fr. 45.-- / 70.--\*, Material ca. Fr. 35.--

## **11. Flechten mit Weiden**°

Sie flechten Wundertüten in Trichterform. Mit Hängepflanzen bepflanzt können sie an der Wand oder an einem Stock befestigt werden. Ebenso können die Wundertüten als Fackel mit Teelichtern verwendet werden.

Leitung: Simone Rüppel, Korbmachermeisterin  
Datum / Zeit: 1.9.2018, 9:30 – 12:00 und 12:30 – 15:00Uhr  
Kosten: Fr. 54.-- / 84.--\*, Material ca. Fr. 25.--

## **12. Wine and Dine** (Kochkurs)

Gemeinsam verschiedene Gänge zubereiten, dazu passende Weine aus dem Casa Grappa vorgestellt von Hans-Peter Poli.

Leitung: Sabine Hofmann, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 19.9.2018, 18:00 – 22:00 Uhr  
Kosten: Fr. 45.-- / 70.--\*, Material ca. Fr. 60.--

## **13. Silberschmuck giessen im Sand°**

Entwerfen Sie mit Hilfe eines Wachsrohlings Ihren Ring oder giessen Sie anhand einer Vorlage Ihren Anhänger.

Leitung: Monika Hofer, Handarbeitslehrerin  
Datum / Zeit: 18.9. und 25.9.2018, 18:00 – 21:45 Uhr  
Kosten: Fr. 81.-- / 126.--\*, Material ca. Fr. 60.--

## **14. Teatime°**

Sammeln, trocknen und aufbewahren von allerlei Garten- und Wiesenkräutern. Herstellungsverfahren von Tee kennenlernen und auch das Teetrinken geniessen.

Leitung: Marlies Rupf, Phythopraktikerin, Aromaexpertin  
Datum / Zeit: 13.9.2018, 19:00 – 21:30 Uhr  
Kosten: Fr. 27.-- / 42.--\*, Material ca. Fr. 15.--

## **15. Pilze – geheimnisvoll, gesucht, gefährlich, nützlich**

Im ersten Teil führen wir Sie in die Welt der Pilze ein. Danach werden selber mitgebrachte Pilze besprochen. Bringen Sie, falls vorhanden, Ihr Bestimmungsbuch und eine Lupe mit.

Leitung: Gaby Keller, Kantonschullehrerin, Biologin  
Datum / Zeit: 23.10.2018, 19:00 – 21:55 Uhr  
Kosten: Fr. 31.50.-- / 49.--\*

## **16. Worte wirken Wunder**

Erste Schritte in Selbstcoaching mit Logosynthese. Für Menschen, die in der Familie, im Beruf, oder Verein ihre persönliche Weiterentwicklung mit Selbstverantwortung übernehmen möchten.

Leitung: Christin Aannerud, Erwachsenenbildnerin  
Datum / Zeit: 5.11.2018, 19:00 – 21:30 Uhr  
Kosten: Fr. 27.-- / 42.--\*, Material ca. Fr. 3.--

## **17. Weihnachtlicher Tür- oder Tischkranz°**

Aus Nielen formen wir einen Kranz. Blätter, Zapfen und Nüsse, die wir auf einen Draht aufziehen, wickeln wir mehrfach darum. Danach wird der Kranz mit weihnachtlichem Material ausdekoriert.

Leitung: Andrea Rohr, Floristin  
Datum / Zeit: 19.11.2018, 19:00 – 21:05 Uhr  
Kosten: Fr. 22.50 / 35.--\*, Material ca. Fr. 25.--

## 18. Weihnachtsmenü (Kochkurs)

Gut zum Vorbereiten – Gross in der Wirkung. Mit Weinbegleitung von Casa Grappa, fakultativ.

Leitung: Sabine Hofmann, Hauswirtschaftslehrerin  
Datum / Zeit: 28.11.2018, 18:00 – 22:00 Uhr  
Kosten: Fr. 45.-- / 70.--\*, Material ca. Fr. 40.--  
mit Weinbegleitung ca. Fr. 60.--, bei der Anmeldung vermerken.

Kleine Änderungen im Kursprogramm vorbehalten.  
Gerne nehmen wir auch Anregungen und Wünsche für zukünftige Kurse entgegen.

° Anschauungsobjekte, welche in den Kursen angefertigt werden, sind einige Wochen vor Kursbeginn im Schaukasten beim Eingang der Turnhalle Hermetsbüel zur Ansicht ausgestellt und auf der Homepage [www.schulehittnau.ch](http://www.schulehittnau.ch) ersichtlich.

\* Kurspreise für nicht in Hittnau wohnhafte Kursteilnehmer.

Für alle Kurse können Sie sich ab sofort anmelden. Die Ausschreibungen der Fortbildungsschule können Sie unserer Homepage [www.schulehittnau.ch](http://www.schulehittnau.ch) entnehmen und sie werden laufend im „Hittnau Intern“ publiziert.  
Alle Kurse finden in der Schulanlage Hermetsbüel in Hittnau statt.

Schriftliche Anmeldungen bis spätestens drei Wochen vor Kursbeginn an:  
Beatrice Dieterich, Burgwiesenstrasse 32, 8335 Hittnau  
E-Mail: [fortbildung@schulehittnau.ch](mailto:fortbildung@schulehittnau.ch)

---

Anmeldetalon für den Kurs / die Kurse Nr.:

.....  
.....

Name: ..... Vorname: .....

Adresse: ..... Telefon: .....

Bitte beachten Sie, dass...

- die mit \* gekennzeichneten Kurskosten für auswärtige Kursteilnehmer gelten.
- die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt werden.
- mit der Anmeldung eine Aufnahme in den Kurs nicht gewährleistet ist.
- bis drei Wochen vor Kursbeginn eine begründete Abmeldung ohne Kostenfolgen möglich ist.
- für kurzfristige oder unbegründete Kursabmeldungen das halbe Kursgeld sowie die Kosten für bereits bestelltes und/oder eingekauftes Material verrechnet werden.
- die Kurse, welche durchgeführt werden können, ca. zwei Wochen vor Beginn schriftlich bestätigt werden.

Datum: ..... Unterschrift: .....