

# chuchibletter SEPTEMBER

Wir kochen und haushalten leichter

## Weihnachtssessen

für Firmen, Vereine  
und Familien jetzt  
buchen! Gruppen  
bis 20 Personen



## In Kürze die Kurse:

### Oktober

Samstag, 20. Oktober

**Kochen im Glas, Dampf und Niedergaren**

Dienstag, 23. Oktober

**Herbstkräuter**

Montag, 29. Oktober

**Sushi-Workshop**

### November

2./8./16. November

3x Freitag 9.30—12.30

**Senioren kochen und schwatzen**

Samstag, 3. November

**Wintergerichte und Winterkräuter**

### Dezember

Samstag, 1. Dezember

**Gefüllt - vom Apéro bis zum Dessert**

Sonntag, 9. Dezember

**Frauen backen und schwatzen**

Kursprogramm: [www.facil4you.ch](http://www.facil4you.ch)

Newsletter per E-Mail und gerne auf  
Wunsch auch per Post... Auch4you

## Herzhafte und würzige Sachen für die Gemütlichkeit

Unser Handeln ist in der Wirkung schnell erschöpft, wenn wir es wie **Gewürze** abstimmen, erzielen wir legendäre Wirkung.

(Michael Josef Sommer)

### Indischer Gewürzkuchen

Servieren mit Zimt-, Mango- oder Kardamom-Glace\*

125g Butter  
150g Rohrzucker  
1 P Vanillezucker  
3 Eier  
100g Schokolade dunkel  
1TL Zimt  
½ TL Nelken  
1 Prise Ingwer  
½ TL Zimtblüten\*\* gemahlen  
1 Prise Salz  
2 EL Honig  
3 EL Mohnsamen  
220g Mehl  
2TL Backpulver

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier dazugeben. Die Gewürze beigegeben, dann die geschmolzene Schokolade und den Honig, dann den Mohn und das Mehl-vermischt mit dem Backpulver. Den Teig ca. 2-3cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 35 Min. im vorgewärmten Backofen bei etwa 180°C backen. Etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker oder flüssiger Schokolade verzieren. Zum Servieren in kleine Vierecke schneiden und mit Glace schmeckt es besonders köstlich!

\* gemahlener oder im Mörser zerstoßener Kardamom unter die Vanilleglace mischen-achten Sie auf eine gute Qualität!

\*\* erhältlich z.B. bei *Ja cucina*, oder nehmen Sie eine Mischung aus Zimt, Nelken und Pfeffer

### Sablés mit Gewürzrand

150g Butter  
50g Zucker  
1/2 P Vanillezucker  
1/3TL Salz  
220g Mehl

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und tüchtig mischen. Das Mehl in die Masse sieben, rühren und den Teig von Hand zusammenkneten, 1/2 Std. ruhen lassen. Zwei Rollen formen von ca. 2-3cm Durchmesser. Die Rollen in Rohrzucker mit Gewürzen wenden (Zitronenpfeffer, Zimt, Nelken, Weihnachtsgewürze etc. etc....nach Lust und Laune!) Rollen danach kurz kalt stellen, dann 1/2cm dicke Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze—ca. 170°C hell backen. Backzeit: ca. 10-15 Min.

Die Rollen eignen sich sehr gut zum Tiefgefrieren und bei Bedarf werden sie aufgetaut und gebacken...



# Team-Events

*Funktionierende Teams sind ein Geschenk des Himmels*



*Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend*

Johann Wolfgang von Goethe

## Kochevents

Bei Ihrer Ankunft in der Küche stehen alle Zutaten bereits schön nach Gang geordnet für Sie bereit. Beim Apéro wird der Ablauf besprochen, in Gruppen geht es dann an die Zubereitung des gewählten Mehr-Gangmenüs. Bei einem guten Glas Wein geniessen Sie das Essen und Zusammensein an einem schön gedeckten Tisch. Die Rezepte sind einfach-genial und können zu Haus leicht gekocht werden. Die Menüzusammenstellungen eignen sich für das saisonale Kochen mit Spass... Wir kochen mit Gruppen bis max. 20 Personen. Das individuelle Zusammenstellen Ihres Menüs macht uns grossen Spass. Wir nehmen in allen Events Rücksicht auf Menschen mit einer Lebensmittelunverträglichkeit, bitte informieren Sie uns entsprechend.

Wir sind flexibel, innovativ und engagiert für Sie!

## Teamentwicklung - Teamförderung - kreatives Teamkochen

Funktionierende Teams sind ein Geschenk des Himmels. Dieses Geschenk fällt nicht immer vom Himmel und braucht hie und da irdische Nachhilfe. Eine solche Möglichkeit bietet zusammen kochen. Wir planen mit Ihnen zusammen die Details nach Ihrem aktuellen Thema und Ihren Vorstellungen.

Kochen ist ein wunderbarer Prozess und es braucht Professionalität, Engagement und Vertrauen—wie bei jeder Zusammenarbeit—wie bei anderen Arbeitsprozessen... Nutzen wir diesen köstlichen Rahmen nachhaltig!

**Was die Zukunft betrifft, so ist deine Aufgabe nicht, sie vorauszusehen, sondern sie zu ermöglichen.**

Antoine de Saint-Exupéry. Die Stadt in der Wüste / la citadelle, 1948)

## Kundenrückmeldungen

11.09.2012

Bericht:

Lieber Leser, das Ambiente war sehr geeignet für unseren Team Event, da eine gute Mischung zwischen funktional und familiär. Die Absprache und Auswahl des Menues war sehr flexibel und entsprach zu 100% unseren Wünschen. Die Zutaten waren frisch und für ein Nachkochen leicht zu beschaffen, trotz dem dass die Rezepte "nicht von der Stange" waren. Die Betreuung war so gut, dass die Ziele auch bei nicht Profis erreicht wurden. Kurz es hat gefallen, geschmeckt und bleibt sehr positiv in Erinnerung. Vielen Dank Frau Hilfiker

25.08. Bericht:

Guten Tag Der Anlass hat unsere Erwartungen übertroffen. Die Gerichte waren nach unserem Gusto sorgfältig ausgewählt und wurden von Frau Hilfiker auf eine unkomplizierte Art vermittelt. Wir waren ein Team von 20 Leuten. Es kam nie Hektik auf, alle wurden tip top angeleitet und es herrschte eine lockere und doch schaffige Stimmung! Einfach zum Weiterempfehlen.

Hermann Hesse:

Wer nicht am Denken leidet, den freut das Aufstehen am Morgen und das Essen und Trinken, der findet Genüge darin und will es nicht anders. Wem aber diese Selbstverständlichkeit verloren ging, der sucht im Laufe des Tages begierig und wachsam nach den Augenblicken des wahren Lebens, deren Aufblitzen beglückt und das Gefühl der Zeit samt allen Gedanken an Sinn und Ziel des Ganzen auslöscht.

Jonathan Swift

Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.



## Oktober

- |             |               |   |        |
|-------------|---------------|---|--------|
|             |               |   | 1      |
| 20. Oktober | 09.30 - 14.00 | <b>Kochen im Glas, Dampf und Niedergaren</b>  | 25.00  |
|             |               | Einfache Kochmethoden, leicht und bekömmliche Gerichte. Ideal für die Alltagsküche, kann jedoch ebenso beeindruckend für den Gästeabend werden.   |        |
| 23. Oktober | 18.30 - 22.00 | <b>Herbstkräuter</b>  |        |
|             |               | Traditionelles durchmischt mit Gewagtem. Klassiker und modern Aufgetischtes:<br>Der beginnende Herbst beschenkt uns mit einer reichen Palette an Kräutern, blühenden Duftpflanzen und saisonalen Köstlichkeiten. Wir lernen weitere Gerichte aus der kreativen und schmackhaften Kräuterküche von facil4you kennen. |        |
| 29. Oktober | 18.30 - 22.00 | <b>Sushi-Workshop: Sushi mit und ohne Fisch</b>   | 125.00 |
|             |               | An der Sushi-Theke kreieren wir traditionelle und <i>fantastische</i> Sushis.<br>Sie erlernen die Technik. Bestimmt werden Sie ab und zu Ihre Apéro und Vorspeisen ergänzen mit diesen kleinen Kunstwerken! Wir zeigen Ihnen das Traditionelle und führen Sie zu kulinarischen Eigenkreationen!                     |        |

## November

- |                       |               |  |        |
|-----------------------|---------------|--|--------|
| 2./9./16.<br>November | 09.30-12.30   | <b>Senioren kochen und schwatzen</b>   | 98.00  |
|                       |               | Das Kochen ist wichtig, ebenso das Schwatzen, die Geselligkeit und das gemütliche Essen. Für Anfänger, Fortgeschrittene und Diabetiker geeignet. Die Menüs sind jedes Mal anders, damit diejenigen voll auf die Rechnung kommen, die den ganzen Winter mit uns kochen. |        |
| 03. November          | 09.30 - 14.00 | <b>Wintergerichte und Winterkräuter - Kochen mit Produkten nach Saison und aus der Region.</b>   | 125.00 |
|                       |               | Kräuter- und Gewürzbröte. Vorräte und Haltbares. Von der Suppe bis zum Dessert und vieles mehr.  |        |

## Dezember

- |              |               |  |        |
|--------------|---------------|--|--------|
| 01. Dezember | 09.30 - 14.00 | <b>Gefüllt - vom Apéro bis zum Dessert</b>   | 125.00 |
|              |               | Vom Fleischvogel über Wantan zu Dessertkreationen— mit einfachen, wirkungsvollen Rezepten, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse und Gelüste abändern können. |        |
| 09. Dezember | 11.00 - 14.00 | <b>Frauen backen und schwatzen - mit Gützibacken zum Mitnehmen</b>   | 125.00 |
|              |               | Alleine backen—nein danke!   |        |



*Frauen backen und schwatzen führen wir auch gerne mit geschlossenen Gruppen durch!*

Anfragen und Anmeldungen: [info@facil4you.ch](mailto:info@facil4you.ch) | 031 721 65 44