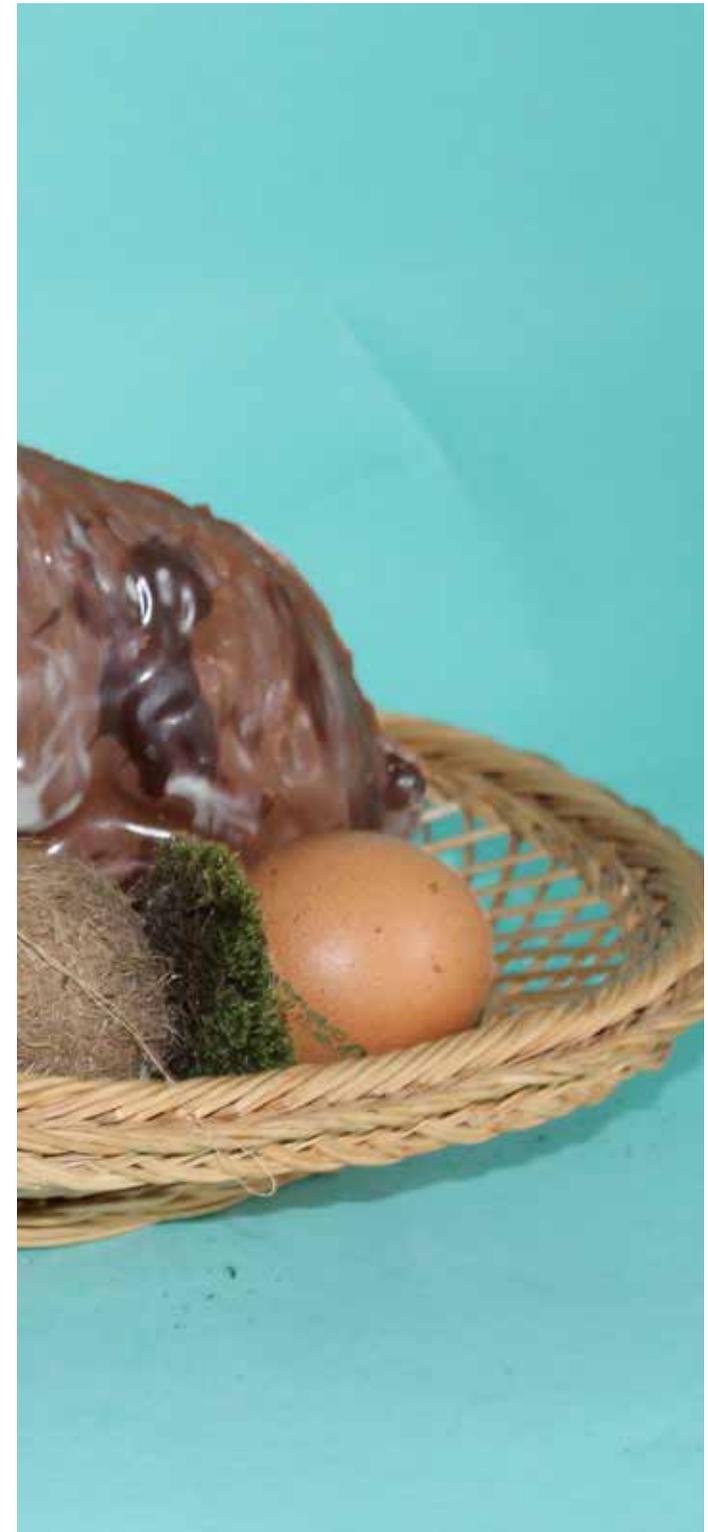


Angebot Tageskurs: Osterwelten

"eigener Haase oder Lamm
aus Schokolade giessen
und kreativ in Osterwelt
einbetten"



mit Isabelle Wackernagel
isabelle@wackernagel.info
www.isabellewackernagel.ch



giessen und

dekoriieren

"eigener Haase oder Lamm
aus Schokolade giessen

und in frühlingshafte
Osterdekoration einbetten"

Angebot :

Familie und Freunde mit einer selbstgegossenen Schokoladenfigur überraschen. Die Ostertafel mit eigenen Kreationen schmücken, Geschenke in selbst gestalter Schachtel und Verpackung aller Art einpacken und mit individuell hergestellten Dekorationen Stimmungen erzeugen. Unter Anleitung und Anregung seine eigene, individuelle Osterverzierung gestalten, sich dabei Fertigkeiten aneignen können und dabei mit unkonventionellen Kombinationen von Materialien in Kontakt kommen. Schokolade, Gussformen und Basismaterial für Dekor steht zur Verfügung

Datum:

auf Wunsch
1 Tag an Wochenendtage
Im Atelier im Quartier Zürich Binz

Kursrahmen:

10:00-13:00 und 14:00- 17:00
Maximal Teilnehmer 4-5 Personen

Kursinhalt:

Eigener Schokoladenguss machen.
Dazu eine passende Verpackung herstellen und frühlinghaft dekorieren.

Mitnehmen:

- Schürze
- Japanmesser (nur wenn vorhanden)
- Aus eigener Schatztruhe: schöne Papiere , alte Postkarten, Bündel, Perlen , objet trouvé
- Eierkarton,
- Grosses Metalllineal (wenn vorhanden)
- Tasche zum Mitnehmen der Deco und des Hasen
- Wer im Besitz von Gussformen ist, kann diese mitnehmen, nicht erforderlich
- Pic-nic für Mittagessen

Kosten pro Person wenn 4 Personen:

- Kursgeld 60.- Sfr.
- Materialgeld für:
- fair trade Schokolade 15.-Sfr.
- 5.- sfr. Verbrauchsmaterial

Ablauf:

Kurze Einführung zum Schokoladenguss
Schokoladengussform aussuchen und vorbereiten
Während den Phasen zum Trocknen arbeiten wir an der Verpackung und an der Dekoration rundum das Schokoladentier, gestalten eine frühlingshafte Welt als Schachtel oder als Nestli. Mit einfachen Techniken soll lustvoll mit Alltagsgegenständen und Sammelstücken der Frühling angelockt werden.

Anmeldung und Fragen unter:

isabelle@wackernagel.info
www.isabellewackernagel.ch
Tel: 078 894 58 93

