



## Outdoor cooking:

Koken in, uit en met de natuur is een heerlijke belevenis. Je kunt het basic houden en uitbreiden naar een luxueuze maaltijd. Maar de gezelligheid en het samen bezig zijn rond het kampvuur zal er voor zorgen dat iedereen een onovertroffen ervaring heeft, samen leren, uitproberen en genieten.

Bushcraft biedt verschillende formules: van een workshop kampvuur maken en er op koken, via de prehistorie, het jachtseizoen, voorbereiding op een trektocht tot een wandeling door de natuur waarbij we een aantal ingrediënten verzamelen om die later te bereiden. En uiteraard alles wat daar tussen en rond zit.

Een aantal workshops vindt je hieronder maar uiteraard kan alles ook op maat en op locatie aangeboden worden, meer info?  
[info@bushcraft.be](mailto:info@bushcraft.be)

### De Formules:

*(prijzen zijn gebaseerd op een halve dag, 3,5u en een hele dag, 6u)*

**Bij bushcraft thuis in BOKRIJK, HASSELT, ARDENNEN of op LOCATIE:**

#### -Kampvuur koken (25€ / 45€ p.p.)

Tijdens deze workshop/ cursus leren we je alle geheimen van het koken op een open vuur en ook het maken en onderhouden van dat vuur komt ruimschoots aanbod. Daarnaast werken we met z'n allen aan de voorbereiding en het klaarmaken van het eten met verschillende kook materialen en op verschillende manieren.

#### -Koken uit je rugzak (25€ / 45€ p.p.)

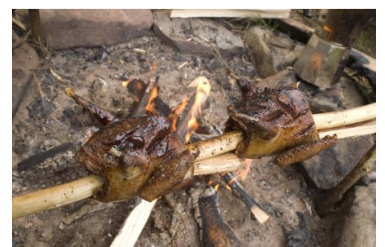
Tijdens deze workshop/ cursus leer je alles over het voorbereiden van trekking maaltijden en het berreiden daarvan. Zo bekijken we hoe we zo lichtgewicht mogelijk kunnen werken met zoveel mogelijk verschillende en gezonde ingrediënten die daarbovenop ook nog zoveel mogelijk energie moeten leveren en een minimum aan energie kosten om te bereiden... een heerlijke uitdaging.

#### -Lekker landschap (25€ / 45€ p.p.)

Tijdens deze workshop/ cursus koken we met een aantal huis tuin en keuken middeltjes en ingrediënten uit de super markt... Maar het hoofd bestanddeel zal uit de natuur komen.. het plantje, wortel of bloesem gaan we zelf verzamelen en verwerken we in ons gerecht dat we klaarmaken boven het kampvuur. Ideaal voor mensen die eens voorzichtig kennis willen maken met de voeding die de natuur ons te bieden heeft. (ook zeer geschikt voor kinderfeestjes of ander gezellig samenzijn).

#### -Koken uit de natuur: lente, zomer, herfst, winter-wild (seizoen gebonden) (25€ / 45€ p.p.)

Koken uit, in en met de natuur is de ultieme kook ervaring voor iedere natuur liefhebber, trekker, backpacker, jager en ingelijk voor iedereen die van koken houdt en van de natuur. We laten ons leiden door het seizoen, de natuur en gaan opzoek naar de ingrediënten voor ons maal, ieder seizoen levert zo zijn eigen soorten, smaak en mogelijkheden op. *(zie ook onze cursus water & voedsel)*





## **-Koken met "prehistorisch" technieken (30€ / 50€ p.p.)**

Tijdens deze workshop/ cursus Gaan we met kooktechnieken aan de slag die uit de prehistorie stammen maar nog altijd DE traditionele manier van koken is voor de jager verzamelaar volken zijn die er nog bestaan op onze aarde.

## **-Vlees en vis Roken (40€ / 60€ p.p.)**

Tijdens deze workshop staat uiteraard het roken van vlees en vis centraal. Tijdens het rook proces is er uiteraard genoeg tijd om de rest van het menu te beredden of zelfs een wandeling te maken.

## **-Koken DeLuxe (50€ / 70€ p.p.)**

Tijdens deze workshop kunt u kiezen uit ons aanbod van verschillende kooktechnieken of een combinatie daarvan, wij zorgen dat onder het genot van een aperitief en met bijzondere ingrediënten deze workshop net een stap meer wordt.

## **-Kids (prijs in overleg vanaf 20€ p.p.)**

En natuurlijk valt er voor kinderen, gezinnen en families ook voldoende te bakken, braden, koken en allerhande andere avonturen te beleven rond het kampvuur. We maken met veel plezier een programma op maat voor uw kinder en familie feestjes.



*De workshops en cursussen OUTDOOR-COOKING kunnen op veel locaties en in veel combinaties gegeven worden. Ook de reden, van een OUTDOOR-COOKING workshop, kan verschillen van ontspanning tot teambuilding. Het is daarom moeilijk om vaste prijzen op de verschillende workshops te plakken en maken we het liefst programma's op maat zodat de workshop volledig naar uw wensen en budget samengesteld kan worden.*

*Alle OUTDOOR-COOKING programma's zijn uiteraard ook met andere activiteiten te combineren. Zo heeft iedere locatie zijn mogelijkheden.*

*Een aantal voorbeelden:*

*Een workshop bij bushcraft thuis kan perfect gecombineerd worden met een uitstap naar een van de vele natuurgebieden in limburg, het blotevoetenpad in zuthendaal, een bezoek aan park Bokrijk of de aanpaalende speeltuin.*

*Een leuke andere combinatie, die op iedere locatie mogelijk is, is de workshop vuur en/ of vuurmaken om vervolgens daar uw maal op te beredden.*

*Uiteraard kan de workshop koken uit je rugzak ook in de praktijk getest worden.. Tijdens de voormiddag bereiden we ons voor en na een korte wandeling "brunchen" we dan ergens in de natuur en testen we of onze voorbereidingen voldoende waren.*

