

# Theorie-avond likeur maken

## Onthaal

Keuze uit alcoholische 'Plantenzat' of niet-alcoholisch appelsap

Proef:

Appelsap met en zonder vlierbloesemsiroop → smaakverschil met weinig toevoeging

## Deel 1 theorie: powerpoint

### Pauze

Proeven:

alcoholisch: Limoncello en Berenvanger

niet- alcoholisch: Banana Daquiri/Alababaa

## Deel 2 theorie: powerpoint

### Slotsessie

Proeven:

alcoholisch: Balsemwormkruid en Sleedoorn

niet-alcoholisch: Narcoossee's Spiced Tea Base

## Vraagstelling

Proeven:

alcoholisch: Boerenmeisjes

niet-alcoholisch: Apple Julep cocktail/Bee Sting



## Kostenraming

6 lessen x 50 = 300 euro

Overnachting 2 personen

Alcoholkosten

Ingrediënten alcoholvrije cocktails

Schatting prijs:

Bij een dertigtal deelnemers: ± 30 – 40  
euro/deelnemer zonder ingrediënten  
praktijksessie...

# Praktijk likeur maken

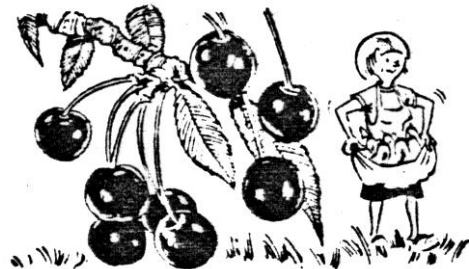
Ambachtelijk maken van

- Berenvanger
- Sleedoorn (herfstperiode)
  - op wodka basis
  - op rumbasis

Afhankelijk van het tijdstip kan dit wijzigen i.v.m. de aanwezigheid van seizoensgebonden ingrediënten...

Bijvoorbeeld:

- zomer: boerenmeisjes met krieken...
- voorjaar: balsemwormkruid op jenever...
- winter: Glühwijn of bisschopsdrankje.



Steeds voor wijziging vatbaar...