

Küchenmesser schleifen

Kurs 20107

Jeder kennt das Problem, dass nach einem gewissen Gebrauch die Messer in der Küche nicht mehr so scharf sind, dass man Fleisch oder Gemüse ohne Probleme schneiden kann. Wir wollen nun in diesem Kurs einen Einblick geben, wie man alte Messer, die noch eine gute Form ausweisen aber nicht mehr richtig schneiden, wieder brauchbar machen kann. Ein 2-seitiger Schleifstein ist im Materialpreis enthalten und kann mitgenommen werden. Bitte bringt Küchenmesser mit (ohne Wellenschliff), die wir zusammen schärfen können.

- Kurs für:** Erwachsene.
- Termin:** Samstag, den 16. Mai 2020 von 15.00 bis 17.00 Uhr.
- Kosten:** 10,- €, bzw. 8,- € für Mitglieder des Nachbarschaftswerkes wagnis e.V., zzgl. Schleifstein von 18,- € pro Teilnehmer/-in zum Mitnehmen.
- Anmeldung:** Bis 9. Mai 2020
- Kontakt:** kontakt@wagnis-werkstatt.org
- Kursleitung:** Peter Kober und Peter Engel



Zaunhocker und Gartenfiguren töpfern

Kurs 20108

In Gärten- Krautgärten und auf Balkonen finden unsere Figuren einen Platz und dekorieren unser Grün. Einfache Grundformen sind Grundlage für diese Figuren, die dann mit etwas Phantasie und Geschick zum kleinen Gartenkunstwerk werden.

- Kurs für:** Jugendliche und Erwachsene.
- Termin:** Samstag, den 20. Juni 2020 von 15.00 bis 17.00 Uhr (Töpfern).
Samstag, den 4. Juli 2020 von 15.00 bis 17.00 Uhr (Glasierern).
- Kosten:** 15,- € bzw. 12,- € für Mitglieder des Nachbarschaftswerkes wagnis e.V., zzgl. Materialkosten (nach Verbrauch) ca. 8,- €.
- Anmeldung:** Bis 12. Juni 2020
- Kontakt:** kontakt@wagnis-werkstatt.org
- Kursleitung:** Elke Engel und Peter Engel

