

FORÅR / SOMMER

2026



MADKURSER I BRØNDEN

BAG DIT EGET BRØD

FISKEHANDLERENS SKATKAMMER

PAKISTANSK MADLAVNING

GRØN HVERDAGSMAD

FATIMAS MAROKKANSKE KØKKEN

VELSMAG FOR MÆND

BÆLG OG SMAG



Brøndby
Kommune



Brønden & Bønnen



Det
LÆNGSTE
bord



Brøndby Madskole

Vil du lære at få simple grøntsager til at synge af velsmag, få inspiration til at tilberede gode, simple hverdagsretter og imponere vennerne med saftige brød og boller? Så er Brøndby Madskole for dig.

Om Brøndby Madskole

Brøndby Madskole er en lokal madskole for alle, der har lyst til at blive dygtigere i køkkenet og samtidig møde andre fra lokalområdet.

Vi tror på, at gode madkunder skaber gør hverdagen sjovere. Ved at lære basale greb kan vi samle folk omkring bugnende fade og velduftende gryder.

Underviserne på Brøndby Madskole er alle brøndbyborgere med et særligt kulinarisk talent, som ønsker at dele deres madkunder skaber med andre.

Brøndby Madskole er delvist fondsstøttet af Novo Nordisk Fonden. Råvarerne er sponsoreret af Nemlig.com. Semler støtter skolen med et bidrag pr. udbudt kursus.

Sådan foregår kurserne

- Ingen særlige forkundskaber kræves – kun lyst til at være med.
- Vi laver maden sammen, spiser sammen og rydder op sammen.
- Du får inspiration, konkrete teknikker og opskrifter med hjem.

STED:

Brønden & Bønnen
Kulturhuset Brønden
Brøndby Strand Centrum 60
2660 Brøndby Strand

Tilmeld dig via
QR-koden
eller via linket
herunder



www.brøndby.detlængstebord.dk

Kurser

Det får du på alle kurserne

- Kaffe, te og kolde drikkevarer gennem hele kurset
- En velsmagende middag i godt selskab*
- Hjælp fra vært, så du kan koncentrere dig om det sjove

*På bagekurset serveres lunt brød og boller med et udvalg af ost og pålæg.

- Opskrifter på dagens kursus med hjem

Tilmeld dig via
QR-koden
eller via linket
herunder



www.brøndby.detlængstebord.dk



GRØN HVERDAGSMAD

UNDERVISER
Pia Kofoed Jacobsen



Kan man blive begejstret af blomkål? Pia viser basale teknikker til at få grøntsagerne til at smage himmelsk, og sammen tilbereder vi nærende, grønne hverdagsretter, der virker hver gang.

DATOER 9. marts og 15. juni 2026
PRIS 199,-



BAG DIT EGET BRØD

UNDERVISER
Anette Pilmark



Lykken er at tage et sprødt, dampende brød ud af ovnen, man selv har bagt. Anette viser de grundlæggende teknikker, der sikrer gode brød hver gang, og sammen bager vi koldhævede boller og saftige surdejsbrød.

DATOER 17. marts og 27. maj 2026
PRIS 199,-



FISKE- HANDLERENS SKATKAMMER

UNDERVISER
Dan Holmstad-Petersen



Slut med at være på dybt vand, når du står med en fisk i hånden. Brøndby Strands legendariske fiskehandler Dan deler ud af sin viden og viser, hvordan man fileterer og tilbereder fisk til perfektion.

DATOER 14. april og 12. maj 2026
PRIS 299,-



FATIMAS MAROKKANSKE KØKKEN



UNDERVISER
Fatima Amchicho

Marokkansk madlavning handler om at starte med en enkel base og bygge på med grøntsager, kød, krydderurter og duftende krydderier. Fatima lærer dig at trylle dagligdagens råvarer som squash og gulerødder om til smagsrige marokkanske retter.

DATOER 26. marts eller 7. maj 2026
PRIS 199,-



PAKISTANSK MADLAVNING



UNDERVISER
Shabana Kausar

Pakistansk mad er fuld af varme, intense krydderier og smage. Shabana introducerer til det rige pakistanske køkken med fokus på råvarer, der fås i det lokale supermarked, og retter, der kan laves til hverdag.

DATOER 23. april eller 18. juni 2026
PRIS 199,-



BÆLG OG SMAG



UNDERVISER
Anders Krieger

Anders er kok og ved præcis, hvad der skal til for at lokke små smagsmirakler ud af linser og bønner. På kurset lærer du at fremtrylle retter med stor smagsfylde, som henter kraft og næring fra de alsidige bælgfrugter.

DATOER 9. april eller 9. juni 2026
PRIS 199,-



VELSMAG FOR MÆND



UNDERVISER
Bjarne Jacobsen

Lær basale køkken-skills i hyggeligt selskab. Bjarnes kursus henvender sig særligt til mænd, der ønsker inspiration til at begå sig i køkkenet med større sikkerhed. Du går hjem fra kurser med go-to-retter, der kan lyse op på selv den mørkeste mandag i januar.

DATO 4. juni 2026
PRIS 199,-

Kursuskalender

DATO	KURSUS	UNDERVISER
9. marts	Grøn hverdagsmad	Pia
17. marts	Bag dit eget brød	Anette
26. marts	Fatimas marok-kanske køkken	Fatima
9. april	Bælg og smag	Anders
14. april	Fiskehandlerens skatkammer	Dan
23. april	Pakistansk madlavning	Shabana
7. maj	Fatimas marok-kanske køkken	Fatima
12. maj	Fiskehandlerens skatkammer	Dan
27. maj	Bag dit eget brød	Anette
4. juni	Velsmag for mænd	Bjarne
9. juni	Bælg og smag	Anders
15. juni	Grøn hverdagsmad	Pia
18. juni	Pakistansk madlavning	Shabana

Tilmeld dig via QR-koden eller siden her:
www.brøndby.detlængstebord.dk

