

Kochkurse

Ernährungsbildung ist eine tragende Säule der praktischen Gesundheitsbildung an der Volkshochschule. Es werden Kompetenzen zu Ernährung und Essen vermittelt, welche die Gesundheit und Leistungsfähigkeit fördern.



Einsteigerinnen und Einsteiger lernen grundlegende Kochtechniken und Abläufe in der Küche kennen, Fortgeschrittene reisen kulinarisch durch fremde Länder und erfahren nebenbei Wissenswertes über Land und Leute. Außerdem vermitteln die fachkundigen Kursleiterinnen und Kursleiter Kenntnisse zur Lebensmittelkunde und zur gesunden Ernährung. Das Lernen in der Gruppe, der Austausch untereinander und das gemeinsame Essen runden jeden Kochkurs ab.

Teilnehmende werden gebeten Schürze, Geschirrtuch, scharfes Messer, Behälter für Reste sowie Schreibzeug und ein eigene Getränke mit zu bringen.

[Kursbereiche](#) >> [Gesundes Leben](#) >> [Weinwissen und Grünteeseminare](#) >> Details

Details zu Kurs 241EA30528 Teeseminar: Einführung in die japanische Teezeremonie

Kursnummer
241EA30528

Status

Titel
Teeseminar: Einführung in die japanische Teezeremonie

Info
Die japanische Teespezialistin Mayumi Inayama-Thenent lädt Sie ein zu einer japanischen Teeparty. In diesem Kurs tauchen Sie ein in die Welt der traditionellen Teezeremonie - die Kunst des "Cha No Yu". "Cha No Yu", die japanische Teezeremonie ist ein Gesamtkunstwerk. Zuerst sind Sie Gast einer solchen Teezeremonie und genießen feinen Matcha-Tee mit einer kleinen japanischen Süßigkeit. Anschließend lernen Sie selbst die Zubereitung von Matcha-Tee.

Veranstaltungsort

vhs, Bürgerhof, Raum 213

Zeitraum

Sa. 22.06.2024 - Sa. 22.06.2024

Dauer

1 Termin

Uhrzeit

15:00 - 17:00

Unterrichtseinheiten

2,67 x 45 Minuten

Kosten

Kerngebühr 15,00 €

Lebensmittelkosten 10,00 €

Summe 25,00 €

Maximale Teilnehmerzahl

12

Dozent

Inayama-Thenent Mayumi

[📅 Kurstage](#) [✓ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

[⏪ Zurück](#)