

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](#) >> [Ernährung - Kochen/Backen - Genuss](#) >> Details

Details zu Kurs 241EA30538 Spanische Küche

Kursnummer
241EA30538

Status

Titel
Spanische Küche

Info
Nach den Rezepten meines Vaters bringe ich Euch bei, wie folgende Gerichte gekocht werden: Spanische Paella, selbstgemachtes Brot und Aioli, Tortillas, Patatas Bravas, Asadillo und zum krönenden Abschluss einen leckeren Nachtisch.
Das schmeckt nach Sonne, Urlaub und mediterranem Leben.

Anmeldeschluss: Montag vor dem Kurs

Veranstaltungsort
vhs, Bürgerhof, Raum 02

Zeitraum

Sa. 15.06.2024 - Sa. 15.06.2024

Dauer

1 Termin

Uhrzeit

11:00 - 16:30

Unterrichtseinheiten

7,33 x 45 Minuten

Kosten

plus Lebensmittelkosten 27,00 €

Kerngebühr 39,00 €

Summe 66,00 €

Maximale Teilnehmerzahl

8

Material

Bitte mitbringen: eigenes Getränk, Schürze, Haargummi, 2 Geschirrtücher, Zewarolle, Handtuch, ausreichend (!) Behälter für Reste.

Dozentin

Bonelli Manuela

 [Kurstage](#)  [Anmelden](#)  [In den Warenkorb](#)  [Empfehlung](#)

 [Zurück](#)