

# 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.

<u>Kursbereiche</u> >> <u>Gesundes Leben</u> >> <u>Ernährung - Kochen/Backen - Genuss</u> >> Details

Details zu Kurs 241EA30570 Macarons selber machen - Muttertagsedition

Kursnummer 241EA30570

**Status** 

Titel

Macarons selber machen - Muttertagsedition

# Info

Macarons eignen sich für jede Kaffeetafel, als süßes Fingerfood oder hübsch verpackt zum Verschenken zum Beispiel zum Muttertag am Sonntag nach diesem Kurs!

Die Dozentin zeigt, wie das bunte französische Kultgebäck selbst herstellt und mit verschiedenen Füllungen drapiert wird. Außerdem verrät Sie einige Tipps und Tricks, denn die Herstellung von Macarons hat ihre Tücken.

Nach diesem Kurs gelingen Ihnen Macarons auch selbstständig.

Da die Dozentin die Lebensmittel besorgen muss, bitten wir um Anmeldung spätestens bis zum Montag vor dem Kurs.

# Veranstaltungsort

vhs, Bürgerhof, Raum 02

#### Zeitraum

Sa. 11.05.2024 - Sa. 11.05.2024

# Dauer

1 Termin

# Uhrzeit

11:00 - 16:30

### Unterrichtseinheiten

7,33 x 45 Minuten

# Kosten

Kerngebühr 39,00 € Lebensmittelkosten 20,00 € Summe 59,00 €

# **Maximale Teilnehmerzahl**

6

# Material

Bitte mitbringen:

Geschirrtuch, Behälter für die Ergebnisse, eigenes Getränk und Haargummi bei langen Haaren.

Wenn vorhanden bringen Sie bitte mit: Handrührgerät, Schmelztiegel für´s Wasserbad, Sillikonschaber und Schneebesen.

# Dozentin

Bonelli Manuela

**Kurstage Empfehlung** 

**▼** Zurück