

Vorträge zu Gesundheitsthemen

Medizin und Heilmethoden sind ein unübersichtliches, weites Feld. In unseren Gesundheitsvorträgen können Sie aktuelle Hintergründe zu verschiedenen medizinischen Themen erfahren.

Dabei ist es uns ein Anliegen, die Bandbreite der unterschiedlichen Behandlungsmethoden und –Ansätze abzubilden, um den Interessierten eine Wissensbasis zu bieten. In den Vorträgen findet keine individuelle heilkundliche Beratung statt. Für Ihr Engagement danken wir den Ärztinnen und Ärzten folgender Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen:

- Atos-Klinik Heidelberg
- BG Unfallklinik
- Krankenhaus zum Guten Hirten
- LUSANUM Gesundheitszentrum
- St. Marien- und St.-Annastiftskrankenhaus
- Städtisches Klinikum Ludwigshafen
- Zentralinstitut für Seelische Gesundheit Mannheim

und allen weiteren, engagierten Therapeutinnen und Therapeuten, die zu einem vielfältigen Bildungsprogramm beitragen.

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

Details zu Kurs 241EA30534 Japanische Küche - vegetarisch

Kursnummer
241EA30534

Status

Titel
Japanische Küche - vegetarisch

Info

Viele Menschen in Deutschland verstehen unter der japanischen Küche vor allem Sushi; überall sind Sushibars und japanische Restaurants entstanden. Wenn Sie die japanische Küche von einer anderen Seite kennen lernen möchten, dann stellen wir Ihnen hier zahlreiche vielseitige und gute Gerichte vor, die sehr gesund und lecker sind. In der japanischen Küche benutzt man sehr sparsam Gewürze, vielmehr soll der Eigengeschmack der frischen Produkte möglichst deutlich erhalten bleiben. In diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über landestypische Zutaten (z.B. Tofu, Algen, Gemüse, Reis), die Zubereitungsarten sowie die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die verwendeten Gemüse, Öle und Eier sind Bio-Produkte, falls beim Einkauf verfügbar.

Bitte melden Sie sich drei Werktage vor Kursbeginn an, damit die Kursleiterin die Zutaten in der richtigen Menge besorgen kann.

Veranstaltungsort
vhs, Bürgerhof, Raum 02

Zeitraum
Mi. 12.06.2024 - Mi. 12.06.2024

Dauer
1 Termin

Uhrzeit
17:30 - 21:00

Unterrichtseinheiten
4,67 x 45 Minuten

Kosten	
Kerngebühr	25,00 €
plus Lebensmittelkosten	16,00 €
Summe	41,00 €

Maximale Teilnehmerzahl
8

Material
Bitte mitbringen: Schürze, Geschirrtuch, Behälter für Speiseproben, ein eigenes Getränk und gegebenenfalls einen Haargummi.

Dozentin
Owada Kuniko

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

 [Zurück](#)