

Lebendige Antike Ludwigshafen

Von drei Hügeln hat (nach Theodor Heuss) Europa seinen Ausgang genommen: Von Golgatha, von der Athener Akropolis und vom römischen Kapitol.

Deshalb ist die Beschäftigung mit der griechisch-römischen Antike eine wichtige Voraussetzung dafür, sich heute als Europäer empfinden zu können. Die gemeinsamen Grundlagen allen Interessierten zu erklären hat die Lebendige Antike Ludwigshafen sich zum Ziel gesetzt: Eine sehr aktuelle Aufgabe.

Weitere Informationen zur Lebendigen Antike Ludwigshafen finden Sie unter www.lebendige-antike-ludwigshafen.de/

[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 Speiseprouben, ein eigenes Getränk und gegebenenfalls einen Haargummi.

Dozentin

Owada Kuniko

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

 [Zurück](#)