

Naturschutz in Theorie und Praxis

Orbea-Arbeitskreis für Ornithologie und Naturschutz

Durch Mitarbeit bei ausgewählten Maßnahmen des Natur- und Vogelschutzes werden feldornithologische Kenntnisse neu erworben, erweitert und praktisch angewandt. Die Termine für die praktischen Einsätze werden bekannt gegeben. Sie finden in Begleitung von versierten Ornithologen statt und sind kostenfrei.

[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](#)