



SUSHI - KURS FÜR KINDER



Aus der Hand des Sushi-Kochs Miguel Acosta, lernen die Kinder Makis und lustige Formen von Sushi zu machen, alles mit frischen Zutaten, die im Wesentlichen aus Seetang, Reis, Gemüse und Fisch bestehen, die perfekte Balance einer Mahlzeit.

- Shari (Sushi-Reis) Die Kinder lernen die Reistechnik zur Herstellung von Sushi / Zu (Dressing für Sushi-Reis)
- Verwendung der Bambusmatte "maki-su". Futomaki. Norimaki, klassische japanische vegetarische Rolle
- O-Nigiri in Form eines Pandas
- Präsentation eines Tisches mit Sushi.



Datum:	Mittwoch, 27.10.2021
Dauer:	von 14.00 bis 17.00 Uhr
Kurskosten:	Fr. 70.00 Inkl. Übungsset für Zuhause (Sushi-Reis, Nori, Wasabi, Ingwer, Sushi Matte, Sesam)
Anzahl Teilnehmer:	max. 10 Personen
Kursleitung	Miguel Acosta – Sushi-Chef Sushi emoción by Café Brüggli, Büsserach www.sushi-emocion.ch/
Kursort:	Familienzentrum „Chrättli“ Weststrasse 19, 4242 Laufen
Kontaktperson:	Mara Forster – Mobil: 076 471 82 24
Anmeldung:	nur online via www.chraettli.ch
Anmeldefrist:	bis 19. 10. 2021

Versicherung ist Sache der Teilnehmer