



Herbst-Menu

Samstag, 22. September, 10.00-13.30 (Empfang 9.45)
«Kochnische» in der Markthalle, Steinentorberg 20, 4051 Basel

* * *

芋煮 Imoni: Taro-Gemüse-Pilz-Eintopf mit Miso (mit oder ohne Schweinefleisch):

Traditionelles Herbstgericht aus Tohoku, meiner Heimatregion, im Freien zu essen

おにぎり Onigiri: Reisbällchen mit div. Füllungen (Eingelegte Pflaumen, Lachs, Erbsen etc.)

*

月見だんご Dango: Reiskuchen zum Vollmondfest, offeriert zum Dessert



Programm

- 9.45 Empfang mit 7-Götter-Glückstee aus Sendai
- 10.00 Kurze Einführung in die japanische Küche
 - Traditionelle Feste und Gerichte
 - Erläuterung der heutigen Rezepte
- 10.30 Fröhliches Kochen
- 12.00 Gemeinsames Essen

Zum Mitbringen

- Schürze, falls Sie möchten
- Schreibzeug für Notizen
- Kosten CHF 50.-

Ausserdem

- Laden Sie Freunde oder Familienmitglieder um 12.00 Uhr zum Essen ein! (CHF 15.- pro Person)
- Tee und Wasser stehen bereit. Alkoholische Getränke können Sie selber mitbringen. Passend wären z.B. japanischer Sake, leichter, lieblicher Weisswein oder Rosé und Bier
- Das nächste und letzte Datum: 24. November (Winterküche)

Danke für frühzeitige Anmeldung,
jedoch bis spätestens Mittwoch, 19. September per E-Mail
Bitte Namen, Mobilnummer, Lebensmittelunverträglichkeiten und ggf. Anzahl Gäste vermerken.

Izumi Ise: izumi_ise@bluewin.ch / 079 383 2864 / www.ateliernihongo.ch