

Atelier NIHONGO Kochkurs 2018  
Saisonales aus der japanischen Alltagsküche

---

## Sommer-Menu

Samstag, 30. Juni, 10.00-13.30 (Empfang 9.45)  
«Kochnische» in der Markthalle, Steinentorberg 20, 4051 Basel

\* \* \*

野菜のスティックと味噌ディップ Gemüse-Sticks mit Miso-Dip  
てんぷら Tempura: Krevetten, Pilze und Gemüse im Ausbackteig  
ざるそば Kalte Soba-Nudeln (Buchweizen-Nudeln) mit Mentsuyu-Sauce



### Programm

- 9.45 Empfang mit Grüntee mit Grapefruit-Aroma
- 10.00 Kurze Einführung in die Japanische Küche
  - Ausländische Einflüsse
  - Verschiedene Nudelsorten
  - 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
- Weitere Daten: Herbst: 22.September / Winter: 24. November

---

**Danke für frühzeitige Anmeldungen,  
jedoch bis spätestens Freitag, 22. Juni per E-Mail**  
Bitte Namen, Mobilnummer, Lebensmittelunverträglichkeiten und ev. Anzahl Gäste vermerken.

Izumi Ise: [izumi\\_ise@bluewin.ch](mailto:izumi_ise@bluewin.ch) / 079 383 2864 / [www.ateliernihongo.ch](http://www.ateliernihongo.ch)