

Atelier NIHONGO Kochkurs 2018
Saisonales aus der japanischen Alltagsküche

Frühlings-Menu

Samstag, 5. Mai, 10.00-13.30 (Empfang 9.45)
«Kochnische» in der Markthalle, Steinentorberg 20, 4051 Basel

* * *

アスパラガスのおひたし Marinierte Spargeln mit Bonito-Flocken
春のちらし寿司 Chirashi-Zushi - gewürzter Reis mit rohem Lachs, Thunfisch, Omeletten und Gemüse
豆腐とわかめの味噌汁 Miso-Suppe mit Tofu, Seetang und Schnittlauch

*

Dessert mit Matscha (pulverisiertem Grüntee) - offeriert von Frau Keiko Kamiya Hintermann



Programm

- 9.45 Empfang mit einer Tasse Kirschblüten-Tee
- 10.00 Kurze Einführung in die japanische Küche
 - Die Japaner und Ihr Reis
 - 3 typische Gewürze: die Bouillon «Dashi», die Sojabohnen-Paste «Miso» und die Soja-Sauce
 - Gos und No-Gos bei Tisch
 - Wie halte ich die Stäbchen richtig?
- 10.30 Fröhliches Kochen
- 12.00 Gemeinsames Essen

Bitte Mitbringen

- Schürze, falls Sie möchten
- Schreibzeug für Notizen
- Kosten CHF 50.-
- Japanisches Geschirr und Stäbchen, falls Sie Ihre eigenen benutzen möchten



Ausserdem

- Laden Sie Freunde oder Familienmitglieder um 12.00 Uhr zum Essen ein! (CHF 15.- pro Person)
- Grüntee und Wasser stehen bereit. Alkoholische Getränke können Sie selber mitbringen: ein japanischer Sake, ein leichter, lieblicher Weisswein oder Rosé würden gut passen.
- Ein Dessert mit Matscha (pulverisiertem Grüntee) wird Ihnen von Frau Keiko Kamiya Hintermann offeriert!
- Weitere Daten: Sommer: 30. Juni / Herbst: 22. September / Winter: 24. November

Bitte bis Freitag, 20. April per E-Mail anmelden. Danke!

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