

Kochst Du schon oder tütest Du noch ?

Inhalte

Tüte auf und fertig - das geht schnell und ist einfach.

Dabei gehen viele Grundrezepturen so einfach und schnell. Die Zubereitung macht Spaß und ist außerdem viel günstiger und schmackhafter.

Lernen Sie im Vergleich die Unterschiede bezüglich Inhaltsstoffen zwischen Fertigprodukten und eigener Herstellung kennen. Was ist alles drin in unseren Fertiglernsmitteln und was bietet die Natur? Wo liegt Ihr Nutzen?

Leckere und einfache Rezepturen laden dazu ein, diese zu Hause einfach mal nachzukochen.

Ziel:

Teilnehmer sollen Inhaltsstoffe der Fertiglernsmittel kennen lernen. Einfache Gerichte werden zubereitet und mit den "Tütengerichten" geschmacklich und finanziell verglichen. Der Zeitaufwand wird ermittelt und der unterschiedliche Geschmack bewertet. Die Freude am Zubereiten leichter Gerichte soll angeregt werden.

Angebot

Praktischer Ernährungsworkshop

min. 8 Teilnehmer pro Durchgang
max. 15 Teilnehmer pro Durchgang

Dozent

Irmtraud Retzlaff
Zertifizierte Ernährungsberaterin VFED
Einsatzgebiet: Oldenburg und im Umkreis von 60km

Organisation

Dauer: 60 Minuten

Raumausstattung im Betrieb: ein großer Tisch, Stühle, Küche

Raumgröße: ca. 30 m²

Kosten:
Halbtagesveranstaltung (4,5 Stunden im Block inkl. Pausen)

Ganztagesveranstaltung (8 Stunden im Block inkl. Pausen)

