

Sushi – zubereiten und geniessen

DATUM 02.04.2025
ZEIT 1 x Mi 19:00 - 21:30
ORT Schreinerei Schürpf,
Steinbislin 17, 6423 Seewen

KURSNUMMER

251-1125

KURSLEITUNG

Astrid Auf Der Maur

BESCHREIBUNG

Gemeinsam wird der Reis gekocht, bereiten wir die Zutaten vor und lernen Schritt für Schritt das Füllen und Rollen von Sushi. Sie erhalten viele wichtige Infos über die Zutaten und Tipps zur Technik des Sushirollens. Am Ende des Abends werden wir die Sushis und weitere japanische Köstlichkeiten wie Wakame-Salat gemeinsam geniessen und zusammen einen schönen Abend erleben.

KURSZIEL

Die Technik der Sushi-Zubereitung kennenlernen

KOSTEN

KURSPREIS
CHF 130.00

INFOS ZUM PREIS
inkl. Getränke und Rezeptanleitung

WEITERE INFORMATIONEN

VORAUSSETZUNG
keine

MITBRINGEN
Schürze, Behälter für Sushi

HINWEIS
Bitte melden Sie
Nahrungsmittelunverträglichkeiten und
Allergien bei der Anmeldung.

DATEN
Mi 02.04.2025 19:00 - 21:30

FFS **Erwachsenenbildung**

Bildung für Leben und Freizeit!



Verein FFS Erwachsenenbildung
Laubstrasse 4 · 6430 Schwyz
T 041 811 67 81 · eb@ffs-schwyz.ch

ffs-schwyz.ch/eb