

05. März 2022

Magische Küche

Wenn wir von der Magie in der Küche hören, stellen sich die meisten Menschen einen brodelnden Giftcocktail auf dem offenen Feuer vor. Doch das sind die Relikte aus den Märchenfilmen. Tatsächlich gibt es eine Magie in der Küche, und diese besteht weder aus Phosphaten, Geschmacksverstärkern, Farb- oder Aromastoffen, sondern aus Gewürzen, Kräutern, Gemüse und Obst. Selbst Fleischarten gehören in die magische Küche.



Kursinhalt

Durch Beobachtung und das Wissen um die ganzheitlichen Zusammenhänge erstellen vor allem die Köche der Klöster und der herrschaftlichen Häuser «magische Rezepte». Damit wurde die Libido gefördert oder gebremst, ein schüchterner, schwacher Jüngling zum Kämpfer, ein Mauerblümchen zur Schönheit, eine verbissene Schwiegermutter entschärft und ein gelangweilter Großvater wieder mit Tatendrang versorgt – und alles über die feinen Speisen.

Kursziel

Während diesem Seminar erfahren Sie, wofür wir welche Lebensmittel, Kräuter und Gewürze einsetzen können und natürlich gibt es ein «magisches Rezeptbuch», damit Sie schon am nächsten Tag das erste zauberhafte Menü ausprobieren können.

Dozentin

Anita Kraut, Heilpraktikerin

Kursinfo

Theorie
7 Kursstunden | max. 30 Teilnehmer

Voraussetzung

Interessierte Fachpersonen und Laien

📅 Samstag, 05. März 2022

🕒 9.00 – 12.30 Uhr und 13.30 – 17.00 Uhr

👥 vdms-asmm-Mitglieder CHF 190.00

👥 Nichtmitglieder CHF 255.00

👕 Bequeme Kleidung

! Mitbringen: Schreibmaterial

📅 Anmeldung: 4 Wochen vor Kursbeginn