



Landfrauenverband Rheinland-Nassau

Angebote der Kursleiterinnen 2008/2009 für die Ortsebene

Kursleiterinnen Nahrungszubereitung:

„Asiatische Küche – ein Hauch von Exotik hält Einzug in unsere Küche – Tipps und Kniffe zur Zubereitung mit Zutaten aus unserer Region“

Die asiatische Küche zeichnet sich durch ihre gesunden, gut bekömmlichen und genussvollen Gerichte aus. Saisonaler Lebensmittel z. B. Gemüse werden kurz in Kombination mit Fleisch, Fisch oder Eiern im Wok oder Pfanne gegart. Mit einer Vielzahl von Soßen in den unterschiedlichsten Geschmackvariationen als Beilage zu Reis oder anderen Getreidearten entstehen interessante Geschmackskombinationen.

Kursleiterinnen für Kinderernährung:

„Kinder lernen kochen - dem Getreide auf der Spur“

Ab Herbst werden die Kinder „Dem Getreide auf der Spur“ sein und Gerichte mit unterschiedlichen Schweregrad zubereiten lernen. Kursleiterinnen wollen bei den Kindern die Neugier auf Herkunft und Verarbeitung von Getreide wecken.

Kursleiterinnen Werken:

„Kreatives Gestalten – effektvolle Heimdekoration durch fantasievoll gestaltete Leuchtkugeln“

Klare oder bunte Acrylkugeln werden mit unterschiedlichen transparenten Materialien z. B. Strohseide, Servietten, Motiven phantasievoll gestaltet. Bestückt mit Glühlampen oder Lichterketten werden damit glanzvolle Effekte bei der Dekoration des eigenen Heimes erzielt.

Kursleiterinnen Stressabbau und Entspannung:

„Phantasie und Düfte“

Phantasiereisen für Erwachsene und für Kinder. Mit Düften Wohlgefühle stiften. Tagesseminar. Das Angebot kann ab Dezember gebucht werden.

Informationen: Kreisverbände oder Landfrauenverband Rheinland-Nassau,
Tel. 0261/9885-1111 oder endres@bwv-net.de.