



Hamburg: Sushi-Crashseminar auf Englisch

Sushi machen, Sushi essen, Englisch lernen

(NL/9170831070) Hamburger können am 5. Oktober ganz zwanglos die Kunst der Sushi-Herstellung lernen und nebenbei noch ein klein wenig ihr englisch verbessern - alles für fünf Euro!

Der Verein für berufliche Weiterbildung in Hamburg bietet im Rahmen seines Infotainment-Angebots etwas ganz Besonderes an: ein Sushi-Special, bei dem die Teilnehmer die Basics der richtigen Sushi-Zubereitung lernen können. Geübt werden dabei primär die klassischen Maki-Röllchen. Und natürlich wird nicht nur trainiert, sondern nach erfolgreicher Zubereitung können die Sushi-Rollen auch verzehrt werden. Neben den Grundzutaten wie Reis, Nori-Blättchen, Fisch und Gemüse wird selbstverständlich auch für die üblichen Sushi-Accessoires gesorgt: Wasabi, Ingwer, Sojasauce etc. Die Teilnahme kostet lediglich fünf Euro.

Der Clou: Das Seminar findet auf Englisch statt und verbindet somit den kulinarischen Genuss mit einem kleinen Englischkurs, handelt es sich bei dem Verein doch um eine Sprachschule. Die Teilnehmer lernen auf Englisch, wie man den Reis richtig kocht und die Makis perfekt rollt. Zum Sushi-Kurs sind alle Hamburger eingeladen, also auch Nicht-Kunden des Vereins für berufliche Weiterbildung. Mehr Informationen zu diesem kulinarischen Englischkurs auf der Website der Sprachschule: <http://www.weiterbildung-in-hamburg.de>

Übrigens: Ab nächstem Jahr steht auch ein Japanischkurs auf dem Menüplan der Hamburger Sprachschule.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/vnsc7g>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/bildung/hamburg-sushi-crashseminar-auf-englisch-99484>

Pressekontakt

Verein für berufliche Weiterbildung e.V.

Herr Harald Behrens
Mexikoring 15
22297 Hamburg

behrens@weiterbildung-in-hamburg.de

Firmenkontakt

Verein für berufliche Weiterbildung e.V.

Herr Harald Behrens
Mexikoring 15
22297 Hamburg

weiterbildung-in-hamburg.de
behrens@weiterbildung-in-hamburg.de

Diese Pressemitteilung wurde im Auftrag übermittelt. Für den Inhalt ist allein das berichtende Unternehmen verantwortlich.

Anlage: Bild

