



Eingemachtes -Wie zu Großmutter's Zeit-



Universitätsklinikum Ulm
Akademie für Gesundheitsberufe
Weiterbildung
Schlossstraße 38
89079 Ulm

TREFFPUNKT

Zentrum für Ernährungskompetenz
Hauptstraße 18
89250 Senden
www.zek-senden.de

Das Zentrum für Ernährungskompetenz befindet sich im Raiffeisengebäude Ecke Hauptstraße/Harderstraße im 2. Obergeschoss. Der Eingang liegt auf der Rückseite des Gebäudes mit Zugang von der Harderstraße. Eine Stunde kostenfreies Parken ist in der öffentlichen Tiefgarage im Bürgerhaus möglich (Zufahrt über Harderstraße). Bitte beachten Sie die dortigen Hinweise an den Parkautomaten. Sie erreichen den Veranstaltungsort auch mit der Buslinie 731 Haltestelle Paul-Gerhardt-Haus in der Hauptstraße. Von dort haben Sie noch einen Fußweg von etwa drei Minuten. Oder mit der Buslinie 737 Haltestelle Senden Bahnhof. Vom Sendener Hauptbahnhof sind wir etwa fünf Gehminuten entfernt.

ANMELDUNG

Universitätsklinikum Ulm
Akademie für Gesundheitsberufe
Schlossstraße 38
89079 Ulm
Fon: 0731 500 - 68459
Fax: 0731 500 - 68452

Weitere Informationen

E-mail: akad-wb@uni-ulm.de
URL: www.uni-ulm.de/klinik/akademie



Universitätsklinikum Ulm



Universitätsklinikum Ulm
Akademie für Gesundheitsberufe



ANMELDUNG

EINGEMACHTES -WIE ZU GROBMUTTERS ZEIT-

09.07.2012

Teilnehmer(in):

Name, Vorname _____

Geburtsdatum _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Mitarbeiter(innen) Universitätsklinikum Ulm bitte Personalnummer angeben: _____

Rechnungsanschrift (falls abweichende):

Name, Vorname _____

Straße, Hausnr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum, Unterschrift _____

ZIELSETZUNG

Figurbewußtes Kochen - Gesund und lecker. Bei uns werden Theorie und Praxis direkt verknüpft.

ZIELGRUPPE

Interessenten aus allen Bereichen.

FACHDOZENTINNEN

Anja Häußler, Diätassistentin
Dipl. oec.troph. Claudia Gössel

INFORMATION

Wir empfehlen Ihnen, bei Ihrer Krankenkasse nachzufragen, ob die Kursgebühr für diese Präventivmaßnahme übernommen werden kann.

Bitte bringen Sie eine Kochschürze mit.

INHALT

Unter Eingemachtem versteht man gemein hin die Aufbewahrung und Konservierung von Obst und Gemüse in speziellen Gläsern unter Druck in einer Flüssigkeit. Durch das Abkochen der Gläser in heißem Wasser wird ein Unterdruck im Glas erzeugt und so werden die Aromastoffe des Obstes beim Einkochen konserviert. Durch dieses Verfahren bleiben der Geschmack und die Nährstoffe für lange Zeit erhalten.

- Wissenswertes zum Einkochen: Eingemachtes gilt, auf Grund der langen Haltbarkeit, für viele Menschen als Grundnahrungsmittel. Die bekannteste Variante ist wohl Apfel- oder Birnenkompott mit Zimtstangen. Beides kommt besonders häufig zur kalten Jahreszeit auf den Tisch.
- Tradition neu entdeckt: Die Kunst des Eingemachten hat besonders in Deutschland Tradition, auch wenn sie heute kaum noch weiter an die folgenden Generationen weitergegeben wird. Daher ist in den meisten Familien Oma die Expertin für einkochen und einmachen. Dennoch finden sich nach wie vor viele Rezepte für Eingemachtes aller Art.
- Obst, Gemüse und Fleisch einmachen: An Gemüse finden sich als Eingemachtes meist Pilze oder Gurken. Man kann aber nicht nur Obst und Gemüse auf diese Weise haltbar machen. Auch für Eingemachtes mit Ente oder Kalbfleisch finden sich zahlreiche Rezepte.

TERMINE

Montag, den 09.07.2012 von 17:00 h bis 21:30 h

METHODIK

Gemeinsames Kochen mit Ernährungstipps und Hintergrundwissen zum Einkauf und der gesunden Zubereitung und Zusammenstellung der Gerichte.

KURSGEBÜHR

30,00 EUR pro Mitarbeiter(in) Universitätsklinikum Ulm

STORNOBEDINGUNGEN

Bei Rücktritt nach verbindlicher Anmeldung (unterzeichnetes Anmeldeformular) werden Bearbeitungsgebühren in Höhe von 30,00 EUR erhoben. Ab 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird die Kursgebühr in Rechnung gestellt.