

KOJI & AMAZAKE WORKSHOP

im Pfänderli Widen

Dauer ca. 2.5-3 Stunden

- Was ist Koji (Hauptzutat von Miso)
- Ursprung und Herstellung von Koji, Shio-Koji und Amazake
- Gemeinsames Herstellen von Koji- und Amazake-Dips und Drinks
- Endprodukt von Koji am Beispiel des süssen Amazake und salzigen Shio-Koji mit nach Hause nehmen

Wir begleiten Euch dabei, den Charme und die Magie wie auch die gesundheitlichen Vorteile von Koji zu entdecken. Unsere Koji Expertin Yuko Ron vermittelt euch, wie ihr Koji in den Alltag integrieren könnt. Am Anfang und am Ende des Workshops erwarten euch kleine Snacks und Verköstigungen.

MISO WORKSHOP

im Pfänderli Widen

Dauer ca. 2.5-3 Stunden

- Miso und die Fermentation im Detail verstehen
- Die traditionell japanische fermentierte Umami-Paste im Alltag anwenden
- Eine kurze Geschichte von Miso und Koji
- Gesundheitliche Vorzüge und Praxistipps zu Miso
- Gemeinsam produzierte Miso mit nach Hause nehmen

Ein praktischer Workshop, bei welchem wir die Zutaten von Miso entdecken und diverse Formen und Charakteristiken von Koji, Amazake und Miso kennenlernen. Ebenso erlernen wir den Produktionsprozess und die Fermentationsart von Miso, wieso es so gesund ist für uns und mitunter verschiedene Wege, Miso in den Alltag zu bringen. Am Anfang und am Ende des Workshops erwarten euch kleine Snacks und Verköstigungen.