

Ku(h)linarische Milchveranstaltungen

Die Milch macht's - ernährungsphysiologische Bedeutung der Milch (Hannover und Oldenburg)

- Von der Kuh zum Supermarkt - Milcherzeugung
 - Milchbe- und verarbeitung - Milchsorten im Handel
 - Milchinhaltstoffe und ihre Bedeutung in der Ernährung
- 1,00 Euro

Shakeseminar - "Milchshakes für jede Gelegenheit" (Hannover und Oldenburg)

- Milchinhaltstoffe und ihre Bedeutung in der Ernährung
 - Milchbe- und verarbeitung - Milchsorten im Handel,
 - Tipps und Tricks für die Zubereitung
- 1,50 Euro

Wir kochen, probieren, kosten und beurteilen gemeinsam (Hannover)

- Schulküche o.ä. für 30 Pers. erforderlich
- 3,00 Euro

Wellness - Wohlfühlen mit Milch und Milchprodukten (Oldenburg)

- Bedeutung einzelner Milchinhaltstoffe für Gesundheit, Schönheit und Vitalität
 - Tipps und Tricks für den Alltag
- 1,00 Euro

Von der Milch zur Butter (Hannover)

- Butterherstellung; Butterinhaltstoffe
 - Warenkunde: Halbfettbutter, Milchfetterzeugnis, Mischfett
 - Kochen mit Butter
- 1,00 Euro

Die neue Generation der gesäuerten Milcherzeugnisse- Pro-, Pre-, Synbiotika (Hannover)

- Was sind Pro-, Prä-, Synbiotika
 - Bedeutung in der Ernährung
- 1,00 Euro

"Fit ab Fifty" - mit Milch- und Milchprodukten (Hannover und Oldenburg)

- die verschiedenen Lebensmittelgruppen
 - Nährstoffbedarf im Alter
 - Einbau von Milch- und Milchprodukten in den Speiseplan
- 1,00 Euro

Osteoporose - "mit Calcium gesund bis auf die Knochen" (Hannover und Oldenburg)

- Krankheitsbild; Einflussfaktoren
 - Calciumreiche Ernährung für gesunde Knochen
- 1,00 Euro

"Nimm 5 am Tag" - plus Milch (Oldenburg)

- Was bedeutet "5 am Tag"
 - Besondere Inhaltstoffe von Obst, Gemüse und Milch
 - Bedeutung in der täglichen Kost
- 1,00 Euro

"Vollwert-Ernährung" - eine sinnvolle Alternative - unter Berücksichtigung der Milch und Milchprodukte (Hannover)

- Vollwertkost - ein neuer Weg?
 - Prinzipien der Vollwerternährung
 - Vergleiche zu konventioneller Kost
- 1,00 Euro

"Die Muntermacher" - Knackige Salate mit erfrischenden Saucen aus Milchprodukten (Hannover)

- Welches Milchprodukt für welche Sauce und warum?
 - Milchprodukte und Salate - eine ideale Kombination
- 3,00 Euro

Kleine Käsekunde/Käsevielfalt (Hannover)

- Herstellung - Standardsorten - Inhaltsstoffe
 - Welches Stück für welchen Zweck?
- 1,50 Euro

"Kleines Raclettevergnügen" - mit niedersächsischem Käse (Hannover)

- Raclette mit Tradition
 - Käse - Warenkunde
 - Regionale Käseauswahl für das heiße Vergnügen
- 3,00 Euro

Termine für eine der kulinarischen Milchveranstaltungen können mit Anja Holke (0441/97382-25), Susanne Klärs (0441/97382-26) und Sylvia HERNICKE-REINHARD (0511/85653-32) vereinbart werden.