Aufzeichnung Cookinar: Fermentieren

Die traditionsreiche, uralte Technik des Fermentierens ist wieder in aller Munde. Diese unfassbar facettenreiche Verarbeitungsmethode geht weit über den Klassiker „Sauerkraut“ hinaus. Neben vielen gesundheitlichen und ökologischen Vorteilen, eröffnet sich eine neue Geschmackswelt.

Der Kurs gibt Ein- und Überblick in die vielseitige Welt der Mikroorganismen, der wilden Fermentation, Wasserkefir oder fermentierten Kräutertee.

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Information	Simone Zini, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Trainer:in	Mag FH Christina Wildhaber
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2024 - lfi.at