Cookinar: Tiroler Gaumenfreuden - Kiachl, Bladl & Co.

Du wolltest immer schon wissen was Tiroler Spezialitäten ausmachen und wie sie zubereitet werden?

In diesem kurzweiligen Cookinar lernst du wie die typischen Tiroler Köstlichkeiten wie Kiachl, Bladl, Kaspressknödel, Daumnidei (Erdäpfelpaunzen) und Co am besten gelingen können. Dazu gibt´s viele Tipps und Tricks für daheim zum Nachkochen.

Und neugierig geworden? Wir freuen uns auf dich und deine Anmeldung.

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

21.11.2024 18:30, online

Ort	online
Beginn	21.11.2024 18:30
Ende	21.11.2024 20:00
Örtlichkeit	Zoom, 9020 online
Information	Simone Zini, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0026424
Trainer:in	Andrea Planer
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2024 - lfi.at