Hol den Sommer ins Glas

Köstliche Vorräte aus dem eigenen Garten haltbar machen liegt wieder voll im Trend.

Raffinierte Chutneys, **Pestos**, **Marmeladen**, würzige **Öle** und **Essige**, süß-sauer **eingelegtes Gemüse**, **Liköre**, **Kompotte**, **Salze**, die fixfertig **für die schnelle Küche** zur Hand sind, aber auch **wunderbare Geschenke** und **Mitbringsel** sind. Im Kurs lernen Sie die **Grundtechniken des Konservierens** mit n**atürlichen Konservierungsmitteln** wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren. Sie bekommen **viele praktische Tipps & Tricks**!

Wir freuen uns auf einen interessanten und bereichernden Workshop mit euch!

Eckdaten

Seminartermine:

Freitag, 30. August 2019 um 13:00 Uhr

Freitag, 30. August 2019 um 18:00 Uhr

Seminarort: Diakonie de La Tour Gartenhof Waiern

Kneippweg 11, 9560 Feldkirchen

Referentin: Syliva Schilcher, Seminarbäuerin

Kurskosten: € 25,– (exklusive Lebensmittel-, Materialkosten und Seminarbroschüre)

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Korb zum Mitnehmen der Kostproben

Anmeldung und Information

bis 26. August 2019

bei BR Melanie Schnitzer Tel.: 0650/7200533 oder

bei BR Sigrid Tauchhammer Tel.: 0660/7671836