

---

## Selbstgemachte Schätze im 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 fix-fertig für die schnelle Küche zur Hand sind, aber auch wunderbare Geschenke und Mitbringsel sind. In unseren Kursen lernst du die Grundtechniken des Konservierens mit natürlichen Konservierungsmitteln, wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren.

Die Seminarbäuerinnen verraten ihre Tipps und Tricks damit`s sicher gelingt und freuen sich mit dir, selbstgemachte Schätze herzustellen.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 52,00
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Geschirrtücher, Korb oder Karton zum Mitnehmen der Kostproben

---