# Kurse Seminarbäuerinnen

*Für die kommende Kurssaison haben die Kärntner Seminarbäuerinnen ein umfangreiches Programm für Sie zusammengestellt.*

**Erlesene Topfengerichte für jeden Geschmack**

**Inhalt:** Topfen ist ein reines Naturprodukt, deshalb kann man Topfen jeden Tag genießen bzw. vielfältig in den Speiseplan einbauen. Die wertvollen Inhaltsstoffe sind für unseren Organismus lebenswichtig, besonders das hochwertige Eiweiß und das unentbehrliche Kalzium. Vor Ort wird die Herstellung eines Süßmilchtopfens gezeigt. Außerdem werden verschiedene Topfen-Aufstriche, warme Vorspeisen und Hauptgerichte, sowie Cremen und süße Mehlspeisen zubereitet. Lassen Sie sich von vielen Einsatzmöglichkeiten und den süßen und pikanten Topfengerichten überraschen.
**Mitzubringen:** Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose
**Kosten:** € 49,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und neuer Broschüre

**Erdäpfelvariationen – traditionell – modern – einfach - gesund**

**Inhalt:** Erdäpfel sind bekömmlich, vitaminreich und gesund und viel mehr als nur eine Beilage. Sie sind wahre kulinarische Alleskönner, unzählige Speisen lassen sich aus der gesunden Knolle zubereiten.
Im praktischen Kurs lernen Sie verschiedene Erdäpfelsorten mit ihren unterschiedlichen Kocheigenschaften kennen. Verschiedene Erdäpfelgerichte werden zubereitet und verkostet: süß und pikant, traditionell und modern, einfach und raffiniert – holen Sie sich neue Ideen für Ihren Speiseplan!
**Mitzubringen:** Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose
**Kosten:** € 42,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

**Apfelgerichte von süß bis pikant**

**Inhalt:** Die Vielfalt an heimischen Äpfeln ist groß - lassen Sie sich einführen in unseren Apfelreichtum! Gemeinsam bereiten wir Apfelspezialitäten von Vorspeisen über Hauptspeisen, sowie Kuchen und Desserts zu.
**Mitzubringen:** Schürze, Geschirrtuch, Vorratsdose
**Kosten:** € 38,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung

**Weckerl & Kleingebäck**

**Inhalt:** Gemeinsam stellen wir verschiedene Grundteige für Brötchen und Kleingebäck wie Salzstangerl, Schusterlaibchen, Dinkelweckerln, Vollkornweckerln, Baguette und Pizzabrötchen etc. her. Außerdem erhalten Sie Informationen zu Getreidearten, Mehlen, Einkauf und Lagerung.
**Mitzubringen:** Schürze, kleine Vorratsdosen, Geschirrtücher
**Kosten:** € 44,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

**Filz Guat**

**Inhalt:** Experimentiere mit Strangwolle und Vlieswolle. Erfahre wie sich die unterschiedlichen Wollsorten anfühlen, kombinieren und verarbeiten lassen. Der Vielfalt an Möglichkeiten aus Wollfasern schönes, brauchbares und lustiges herzustellen sind kaum Grenzen gesetzt.

**Mitzubringen:** wird bei der Anmeldung von der Referentin bekannt gegeben.

Auf Wunsch kommt die Referentin auch zu Ihnen vor Ort. Mindestteilnehmerzahl 8 Personen. Workshops können gerne auch individuell angefragt werden. Filzworkshops können auch von Personen mit Beeinträchtigung besucht werden! Sommerworkshops auf Anfrage.

**Kosten:** € 45,-- exkl. Material und Unterlage  Begrenzte Teilnehmerzahl!!