Selbstgemachte Schätze im Glas

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 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 lernen Sie die Grundtechniken des Konservierens mit natürlichen Konservierungsmitteln, wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren.

€ 57,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Anmeldung bis 13.6.2022 bei der Referentin 0664/2192374 (Telefonisch/WhatsApp)

Zum Zeitpunkt geltende Covid-Regeln sind einzuhalten.

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	57,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, Korb oder Karton zum mit Heim nehmen der Kostproben

Verfügbare Termine