
Cookinar: Fermentieren

Die traditionsreiche, uralte Technik des Fermentierens ist wieder in aller Munde. Diese unfassbar facettenreiche Verarbeitungsmethode geht weit über den Klassiker „Sauerkraut“ hinaus. Neben vielen gesundheitlichen und ökologischen Vorteilen, eröffnet sich eine neue Geschmackswelt.

Der Kurs gibt Ein- und Überblick in die vielseitige Welt der Mikroorganismen, der wilden Fermentation, Wasserkefir oder fermentierten Kräutertee.

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!

Information

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

Verfügbare Termine