

## 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, süßsauer eingelegtes Gemüse, Liköre, Kompotte, Salze, die fixfertig 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 es sicher gelingt, und freuen sich mit dir, selbstgemachte Schätze herzustellen.

### Eckdaten:

**Termin:** Montag, 03. Juni 2024, 17:30 bis 21:00 Uhr

**Ort:** LFS Althofen, Undsdorferstraß 10, 9330 Althofen

**Referent/in:** Syliva Schilcher

**Mitzubringen:** Schürze, Geschirrtücher, Korb oder Karton zum Mitheimnehmen der Kostproben

**Kosten:** € 59,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenutzung und Rezeptbroschüre

**Veranstalter:** ARGE Seminarbäuerinnen Kärnten

### Anmeldung und Information:

Bei der Referentin Syliva Schilcher

telefonisch/WhatsApp, Tel.: 0664/219 23 74