

## Kurse der Seminarbäuerinnen

*Für den Herbst haben die Kärntner Seminarbäuerinnen ein umfangreiches Programm für Sie zusammengestellt.*

### **Desserts für jede Gelegenheit**

**Inhalt:** Sie sind verführerisch, unwiderstehlich und einfach zum Dahinschmelzen. Die Rede ist von raffinierten Desserts mit regionalen Zutaten. Für all jene, die dem perfekten Desserthimmel ein Stück näher kommen wollen, haben wir das richtige Kursangebot. Schritt für Schritt werden die süßen Träume hergestellt: von fruchtig-frisch bis luftig-leicht oder zartschmelzend schokoladig! Unsere Seminarbäuerinnen verraten dir ihre Lieblingsrezepte vom zarten Schoko-Mousse über süße Kreationen mit Brandteig bis zum himmlischen Frucht-Stanitzel. Sie geben Tipps für die perfekte Vorbereitung sowie atemberaubende Deko-Ideen. Also: Alle kochbegeisterten Schleckermäulchen gleich anmelden.

**Mitzubringen:** Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher

**Kosten:** € 54,00 inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptbroschüre

### **Selbstgemachte Schätze im Glas**

**Inhalt:** 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 fixfertig für die schnelle Küche zur Hand, 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, selbstgemachte Schätze mit dir herzustellen.

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

**Kosten:** € 62,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und 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 Erdäpfelarten 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, Vorratsdosen, Geschirrtücher

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

### **Bunt & lecker – Abwechslung für deine Jausenbox**

**Inhalt:** Wer kennt es nicht - die tägliche Herausforderung, was man für die Schule einpacken soll, damit die Großen und Kleinen zufrieden sind? Genau deshalb werden in diesem Kurs gemeinsam im Team schnelle und kinderleichte Köstlichkeiten gezaubert. Egal ob fürs Büro, die Schule oder gemeinsame Ausflüge - hier gibt es Anregungen für selbst hergestellte Snacks, die Abwechslung und Spaß in die tägliche Routine bringen. Ob knackige Weckerl, herzhaft Aufstriche oder süße Kleinigkeiten - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

---

**Mitzubringen:** Schürze, Vorratsdosen bzw. Papiersackerl, Geschirrtücher

**Kosten:** € 52,- pro Pärchen (Elternteil plus Kind) inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

### **Ein Brotkörperl voller Glück – Köstlichkeiten für Frühstück und Jause**

**Inhalt:** Möchtest du den verführerischen Duft von frisch gebackenem Brot und Gebäck selbst erleben? Erfahre in diesem Kurs, wie du mit vollwertigen Zutaten köstliche Backkreationen zauberst. Spannende Rezepte wie Toastbrot, Knusperspitz und Laugengebäck sowie praktische Tipps werden Schritt für Schritt vermittelt. Am Ende nimmst du leckere Köstlichkeiten und wertvolles Wissen mit nach Hause. Melde dich an und werde zum Meisterbäcker – gemeinsam kriegen wir das gebacken

**Mitzubringen:** Schürze, Vorratsdosen bzw. Papiersackerl, Geschirrtücher

**Kosten:** € 46,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage