Fermentieren von Gemüse - Traditionelle Lebensmittelverarbeitung

Jetzt ernten wir viel knackiges Sommergemüse, auch auf den Märkten ist die Auswahl an heimischen Gemüsen groß. Die alte Methode der Konservierung, das Fermentieren, eignet sich besonders gut um unser Sommergemüse haltbar zu machen. Die Zubereitungen sind einfach, verbrauchen keinen Platz in der Tiefkühltruhe und bieten ein tolles Geschmackserlebnis mit vielen Nährstoffen.
Lerne in diesem Workshop die Grundlagen des Fermentierens von Gemüse kennen und stelle deine ersten selbstgemachten Produkte für zuhause her.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Interessierte, Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Kräuterpädagog:innen
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

30.08.2024 15:00, Kilb

Ort	Kilb
Beginn	30.08.2024 15:00
Ende	30.08.2024 19:00
Örtlichkeit	Pfarrtreff Kilb, Kirchenweg 3, 3233 Kilb
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0083244
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

01.01.2027 00:00, Kilb

Ort	Kilb
Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Örtlichkeit	Pfarrtreff Kilb, Kirchenweg 3, 3233 Kilb
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0078178
Trainer:in	Angela Heher
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at