Wildkräuter und Wildobst ab ins Glas! Kochworkshop für Chutneys, Würzsaucen & Co

Im Laufe eines Jahres bringt die Natur viel Schönes und Geschmackvolles hervor. Durch unterschiedliche Verfahren kann die Ernte haltbar gemacht und auch zu anderen Jahreszeiten genossen werden.

Erfahren Sie mehr über das Haltbarmachen von Wildkräutern und Wildobst. Es werden die div. Haltbarkeitsmethoden vorgestellt. In der Küche liegt der Schwerpunkt vor allem auf Wildkräuterwürzsaucen. Neben Pesto kann man Wildkräuter auch im Relish, Pistou, Confit, Chutney & Co verwenden. Schon einmal Schafgarbenketchup und Wildobstsenf probiert?

Bei diesem Kochseminar ist Gelegenheit dazu.

Im praktischen Teil werden die besten Rezepte gleich in die Tat umsetzen. Nach dem gemeinsamen Kochen werden die Ergebnisse verkostet bzw. in Gläser gefüllt. Alle hergestellten Gläser können die Teilnehmer:innen mit nach Hause nehmen.

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Natur und Garten
Zielgruppe:	Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen, Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen, SaB
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

03.09.2024 16:00, Kronberg

Ort	Kronberg
Beginn	03.09.2024 16:00
Ende	03.09.2024 20:00
Örtlichkeit	Landhaus Kraus, Minister Kraus-Straße 16, 2123 Kronberg
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0082846
Trainer:in	Petra Regner-Haindl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at