

Cookinar: Spargelzeit is!

Komm & koch mit den Bäuerinnen! Jetzt auch Online und passend zur Spargelzeit!

Entdecken Sie die Lust am Selbermachen! On-line statt A-lllein, bequem von Zuhause aus.

Spargel schmeckt unverwechselbar. Lüften Sie in diesem Cookinar alle Geheimnisse, die ihn umgeben: Was unterscheidet die Sorten weiß, grün oder lila? Wie wird Spargel geschält und gekocht? Vor allem aber lernen Sie die Zubereitung von passenden Soßen über Spargelcreme-Suppe bis zur pikanten Spargel-Käse Torte! Seminarbäuerin Andrea Igel zeigt, wie es gelingt.

Online Küche – so einfach geht es:

Wann: Mittwoch, 28. April 2021, 9:30 - 11:00 Uhr oder
Mittwoch, 28. April 2021, 16:00 - 17:30 Uhr

Preis: € 25 / Person

Wo: In Ihrem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang (Kamera & Mikrofon)

App: ZOOM - Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link, der ist der Schlüssel für die Online-Küche sowie die Rezepte zu.

Fragen zur Zubereitung und Zutaten: Die Seminarbäuerinnen beantworten ihre Fragen live!

Anmeldung: Bis spätestens **Freitag, 23. April 2021** bei Frau Sandra Schweinzer, T 05 0259 28200, www.urgutkochen oder mit dem Link [Cookinar: Spargelzeit is! | LFI Niederösterreich](#)

Zoom geht so einfach:

- Sie brauchen einen Internetzugang sowie Laptop oder Handy (mit Kamera und Mikrofon).
- Beim erstmaligen Verwenden des Onlinetools „Zoom“ kommt die Aufforderung die Anwendung auf den Computer zu installieren, d.h. das Zoom-App herunterzuladen.
- Vor dem Kurs bekommen Sie per Mail einen Zugangs-Link.
- Mit diesem Link können Sie sich per Mausklick live dazu schalten.
- Und schon sind Sie live beim Kochseminar dabei.