Vorratshaltung Obst & Gemüse

Eine Möglichkeit sich den Sommer über das ganze Jahr zu konservieren, und sich damit einen Vorrat für den vitaminarmen Winter vorzubereiten, ist das Einkochen. Wenn erntefrisches Obst und Gemüse richtig konserviert wird, bleiben viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten, die für unsere Gesundheit wichtig sind. Außerdem ist Eingekochtes ein Genuss für den Gaumen und das Einkochen selbst macht mehr Freude als Arbeit.

Das Seminar bietet eine Einführung in die Obst- und Gemüseverarbeitung für den Hausgebrauch. Es werden dabei alle wichtigen Grundkenntnisse für die Verarbeitung von Obst und Gemüse erläutert.

Lernen Sie die verschiedenen Methoden für die Haltbarmachung Ihres Obstes und Gemüses kennen und sammeln Sie neue Ideen für die nächste Ernte.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Interessierte Frauen und Männer, die grundlegende Kenntnisse zur Verarbeitung von Obst und Gemüse erlernen möchten.

Verfügbare Termine