

Miso, Shoyu, Tamari, Tempeh – Fermentation von Hülsenfrüchten

Fermentieren von Sojabohnen ist als asiatische Kulturtechnik bekannt und funktioniert auch mit anderen Hülsenfrüchten, wie Bohnen, Linsen und Kichererbse.

Statt langen Kochzeiten übernehmen Pilze die Aufschließung und bewirken neben der leichteren Verdaulichkeit vor allem eine geschmackliche Veränderung. Umami vom Feinsten!

Alle Schritte der Herstellung in Theorie und Praxis, Infos zu Zubehör, Verkostung, Ansätze zur Reifung werden mitgenommen.

Ideal im September, dann gibt es schon verschiedene Misos und Würzsoßen aus Eigenbau zu kosten!

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 55,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

140,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert

Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Natur und Garten

Zielgruppe: Naturvermittler:innen, Seminarbäuer:innen,
Landwirt:innen mit UaB, Kräuterpädagog:innen,
SaB,

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00,

Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Information	Irene Blasge, Tel 05 0259 26108, irene.blasge@lk-noe.at
Kursnummer	3-0090491
Trainer:in	Petra Paszkiewicz
Veranstalter	LFI Niederösterreich