

Einschulung in das Kochseminar: Milchverarbeitung

Bei der Einschulung können alle Seminarbäuerinnen ihr Theorie- und Praxiswissen zum jeweiligen Thema erweitern. Nach der Absolvierung der Weiterbildung sind sie befähigt, den jeweiligen Kurs anzubieten und das Wissen an Interessierte weiterzugeben.

Achtung: Voraussetzung damit du als Seminarbäuerin den Milchverarbeitungskurs anbieten kannst, ist der einfache Zugang zu Rohmilch bzw. zu nicht homogenisierter Milch bzw. Milch vom eigenen Hof.

Milch ist ein echtes Allround-Talent! Aus ihr lassen sich mit wenig Aufwand viele köstliche Produkte zu Hause herstellen – zum Beispiel Joghurt, Topfen, Grillkäse oder Mozzarella. In dieser Einschulung zeigen dir unsere Trainerinnen Ing. Birgit Plank MA, BEd und Ing. Maria Resch BEd Schritt für Schritt, wie du diese Köstlichkeiten selbst zubereiten kannst. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt es mühelos. Ganz nebenbei erfährst du auch, was es mit Lab und Milchsäurebakterien auf sich hat und warum sie so wichtig für die Milchverarbeitung sind.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 € Teilnahmebeitrag gefördert NUR für AKTIVE Kursleiterinnen 180,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 610,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Seminarbäuerinnen, die den ZLG Seminarbäuerin erfolgreich abgeschlossen haben.
Mitzubringen:	Bitte das rote Seminarbäuerinnen-Poloshirt und Seminarbäuerinnen-Schürze oder die rote Kochjacke anziehen.

Verfügbare Termine