Obst und Gemüse haltbar machen

Um die Schätze aus dem Garten auch im Winter genießen zu können lernen Sie in diesem Kurs, wie man Gemüse, Obst, Beeren und Kräuter haltbar macht. Josef Wesenauer zeigt Ihnen Rezepte, Tipps und Tricks zum Einwecken, Einlegen, Marmelade einkochen, für Kompott, Sauerkraut, Kräutersalz und noch vieles mehr.

Inhalt:
- Konservierungsmethoden für Erntereifes aus dem Garten
- Tipps und Tricks zur Verarbeitung
- süße und pikante Rezepte

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behälter für Kostproben

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at