
Haltbarmachen von Obst und Gemüse - gewusst wie!

In letzter Zeit ist bei vielen Menschen wieder das Interesse erwacht, Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten oder direkt vom Bauern gekauft, selbst für den Winter haltbar zu machen. Die vielen unterschiedlichen Konservierungsmethoden waren früher jeder Hausfrau geläufig - heute ist vieles in Vergessenheit geraten. Beim Seminartag - rechtzeitig vor Beginn der Erntezeit - werden zwar keine Betriebsgeheimnisse verraten, es gibt aber für die Teilnehmer viele leicht nachvollziehbare Grundrezepte und nützliche Tipps, unter anderem:

- Marmeladen kochen
- Einrexen
- Dörren
- Haltbarmachen mit Salz
- Haltbarmachen mit Öl
- Entsaften

Der Tag besteht aus Theorie und Praxis. Obst und Gemüse werden zuerst gemeinsam geerntet und dann im Verarbeitungsraum gemeinsam vorbereitet und verarbeitet.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	26,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter, mit landw. befasste Personen
Mitzubringen:	Zweierlei Schuhe für Garten bzw. Verarbeitungsraum, Schürze, Schneidbrett und Schneidmesser

Verfügbare Termine