
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 Workshop findet in einem authentischen südburgenländischen Arkadenhof statt. Der Tag besteht aus Theorie und Praxis. Zunächst lernen wir die verschiedenen Früchte und Gemüse bei einem ausgiebigen Streifzug durch den weitläufigen Garten kennen. Anschließend werden wir gemeinsam im Verarbeitungsraum verschiedene Rezepte ausprobieren.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 40,00 (gefördert); € 80,00 (ungefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Einkommenskombination
Mitzubringen:	zweierlei Schuhe (für Garten bzw. Verarbeitungsraum), Schürze, Schneidbrett und Schneidmesser