
Omas Vorratskammer 4.0 - Lebensmittel haltbar machen

In diesem Seminar lernen Sie die wichtigsten Methoden zum Haltbarmachen von Lebensmitteln im Haushalt kennen. Wir trocknen gemeinsam Obst, Gemüse und Kräuter, fermentieren aromatisches Sauergemüse und schauen in die Marmeladenküche. Ein weiterer Teil dieses Seminars ist dem traditionellen Einkochen und Einrexen gewidmet. Moderne Trends für die Vorratskammer, wie etwa "Kuchen im Glas", runden die Themen in diesem Fachseminar ab. Alte Konservierungsverfahren neu entdecken - einfach, gesund und nachhaltig

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 14 Einheiten

Kursbeitrag: € 20,00 (gefördert); € 80,00 (ungefördert)

Fachbereich: Einkommenskombination

Zielgruppe: Alle Direktvermarkter, die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimenterweiterungen erhalten möchten.
