

Cookinar: Einkochen von Obst und Gemüse - Wir machen die Schätze des Gartens haltbar!

Jetzt kommt wieder die Zeit, um die Vorratsschränke zu füllen. Früchte, Gemüse und Kräuter lassen sich auf verschiedenste Weise haltbar machen und so lange Zeit genießen.

In diesem Cookinar zeigt Ihnen Seminarbäuerin und zertifizierte Kräuterpädagogin Nina Lederer u.a. das Einkochen von Marmelade mit Pektin und Agar Agar und die Herstellung von Kompott. Paradeiser werden zu Ketchup und Sugo, z.B. für Pizza, verarbeitet. Passend zur Grillsaison stehen Grillessig und Grillöle sowie beliebte Chutney-Rezepte am Programm. Außerdem lassen sich aus Früchten und Kräutern sehr gut Getränke, wie ein erfrischender Sirup und ein süßer Likör, herstellen. Wie das geht, erfahren Sie in diesem Cookinar.

Termin: Freitag, 9. Juli 2021 von 17:30 – 20:30 Uhr, Online Seminarraum

Referentin: Nina Lederer, Seminarbäuerin

Kurskosten: € 20,-

Sie benötigen für die Teilnahme am Online-Kochkurs:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset oder Kopfhörer und Mikrofon oder Lautsprecher

Alle Informationen zu den benötigten Zutaten sowie den Link zur Teilnahme erhalten Sie nach der Anmeldung.

Anmeldung:

Bezirksreferat Oberwart

Tel: 03352/32308

E-Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmeldung bis Dienstag, 6. Juli 2021.

[Hier geht's zur Onlineanmeldung...](#)