

Cookinar: Einkochen von Obst und Gemüse

Jetzt ist wieder die Zeit gekommen, 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, die Herstellung von Kompott und das Einlegen von Saurem, wie z.B. Pusztasalat. Passend zur Grillsaison stehen Grillessig und Grillöle sowie beliebte Chutney-Rezepte am Programm. Außerdem lassen sich aus Früchten und Kräutern auch sehr gut Getränke, wie ein erfrischender Sirup und ein süßer Likör, herstellen. Wie das geht, erfahren Sie in diesem Cookinar.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine