
Einkochen von Obst und Gemüse

Das klassische Weck(Rex)-System mit ganz neuen Ideen.

Einkochen ist das Haltbarmachen durch Erhitzen. Der Fachausdruck dafür heißt Pasteurisieren. Verfügt man über die wesentlichen Grundkenntnisse und verwendet man die richtigen Materialien und Geräte, lohnt sich die Arbeit. Die Ernte ist sorgfältig konserviert und die Vorratskammer kann mit den Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. Nach einer theoretischen Einführung wird anhand einer Praxisvorführung das notwendige Wissen vermittelt. Es erwarten Sie spannende Rezepte und viele neue Ideen zu den Bereichen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe, Kuchen und Gebäck im Glas.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 50,00 € Kursgebühr gefördert
100,00 € Kursgebühr ungefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

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

Verfügbare Termine