

Selbstgemachte Köstlichkeiten aus dem Garten

Haltbar und köstlich von A wie Antipasti bis Z wie Zwetschgenfruchtleder

Wollten Sie immer schon wissen, wie Sie Ketchup selbst herstellen können? Oder Salzgurken und Sauerkraut? Ohne langes Kochen oder Warten können Sie auch ihr eigenes Kräutersalz oder eine köstliche Suppenwürze herstellen. Alles ohne chemische Konservierungsstoffe, Farb- oder Aromastoffe. Die Natur ist bunt und geschmackvoll genug!

Dieser Workshop richtet sich an alle, die daran interessiert sind, naturnahe Lebensmittel zu essen. Sie werden eingeführt in die Kunst des Haltbarmachens von Obst, Gemüse und Kräutern und lernen verschiedene Methoden des Konservierens kennen, sodass sie bald schon Ihrer eigenen Kreativität freien Lauf lassen können. Es werden zudem zahlreiche Ideen aufgezeigt, wie Sie auch ohne eigenen Garten Ihren Vorratsschrank mit selbst hergestellten Köstlichkeiten füllen können.

Natürlich werden wir nicht nur theoretisch, sondern vor allem auch praktisch eintauchen in die Welt der Vorratshaltung. So können Sie am Ende des Nachmittags zumindest eine selbst hergestellte Köstlichkeit mit nach Hause nehmen.

Zeit: Samstag, 20. 10. 2018; 14:00 – 17:00

Ort: „Die Lernmanufaktur“;

7572 Deutsch Kaltenbrunn, Weitzler 7

Unkostenbeitrag: € 45.-



Anmeldung und Information unter:

info@die-lernmanufaktur.org oder telefonisch: 0664 416 65 62