

Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger bzw. Geschmacksverstärker für Speisen aller Art, steigern deren Bekömmlichkeit und haben in vielen Fällen auch Arzneiwirkung. Somit sind sie ganz klar "kleine Helfer mit großer Wirkung". Im theoretischen Teil dieses Seminars werden Fragen zu Sortenwahl, Anbau, Ernte, Lagerung und Konservierung sowie zur Wirksamkeit der Gewürze beantwortet. Im praktischen Teil wird die Herstellung klassischer Gewürzmischungen wie Kräuter der Provence, Curry oder Garam Masala und von Grillrauchkräutern gezeigt. Die Produktion von Salatkräutersalz, die Herstellung von Senf, Ketchup und Suppenwürze wie auch von Kräuteressigen sind ebenfalls Bestandteil des Seminars. Die Mischung von Brot- und Pastetengewürzen auf der pikanten Seite sowie von Süßspeisengewürzen, wie Blütenzucker oder Vanillemazerat, runden das Programm ab. Vollgepackt mit Wissen und Produkten treten Sie Ihren Weg nach Hause an, um das Gelernte sofort umzusetzen.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 158,00 (ungefördert); € 79,00 (gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Umwelt und Biolandbau
Zielgruppe:	Landwirtinnen und Landwirte, interessierte Personen

11.02.2020 09:00, St. Margarethen an der Raab

Ort	St. Margarethen an der Raab
Beginn	11.02.2020 09:00
Ende	11.02.2020 17:00
Örtlichkeit	Apotheke Mag. pharm. Fink KG, St. Margarethen a.d. Raab 330, 8321 St. Margarethen an der Raab
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LFI-19-0022