

Gewürze in ihrer ganzen Vielfalt erleben

Die vielfältigen Aromastoffe in Gewürzen sind wichtige Geschmacksträger bzw. Geschmacksverstärker für Speisen aller Art, steigern deren Bekömmlichkeit. 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: | € 84,00 (gefördert), € 168,00 (ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU |
| Fachbereich: | Umwelt und Naturschutz |
| Zielgruppe: | Landwirt:innen, interessierte Personen |

15.02.2022 09:00, St. Margarethen an der Raab

| | |
|--------------|---|
| Ort | St. Margarethen an der Raab |
| Beginn | 15.02.2022 09:00 |
| Ende | 15.02.2022 17:00 |
| Örtlichkeit | Apotheke Mag. pharm. Fink KG, St. Margarethen a.d. Raab 330, 8321 St. Margarethen an der Raab |
| Information | Dajana Brajan-Treitler, Tel +43 316 8050 1377 |
| Kursnummer | 6-0015076 |
| Trainer/in | Mag. Bernd Fink |
| Veranstalter | LFI Steiermark |
| Termin 1 | 15.02.2022, 09:00 - 17:00 Uhr |