

## Workshop "Einkochen"

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 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 Themen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe sowie Kuchen im Glas.

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 75,00 (gefördert), € 150,00 (ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle Personen, die sich für das Thema Einkochen interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten
<b>Mitzubringen:</b>	Materialbeitrag € 10,00

#### 01.06.2022 09:00, Graz-Wetzelsdorf

Ort	Graz-Wetzelsdorf
Beginn	01.06.2022 09:00
Ende	01.06.2022 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf
Information	Barbara Aldrian
Kursnummer	6-0015167
Trainer/in	DI Wolfgang Zemanek
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	01.06.2022, 09:00 - 16:00 Uhr