

Ab ins Glas - Süßes und Saures konservieren

Fruchtiges und Pikantes wie Marmeladen, Kompotte, Chutneys, Essiggemüse, Sugas und Pestos stehen dabei auf dem Programm. Kreative Kompositionen und hilfreiche Tipps und Tricks für ein sicheres Gelingen warten ebenso auf Sie wie genügend Spielraum für eigene Experimente.

Los geht's - ab ins Glas.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 50,00 ()
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

28.06.2021 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	28.06.2021 17:00
Ende	28.06.2021 21:00
Örtlichkeit	FrISChe Kochschule Südoststeiermark, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LFI-20-0542
Trainer/in	Maria Leßl