
Workshop: Einkochen

Einkochen führt zum 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 sowie Säfte und Sirupe.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 150,00 € TN-Beitrag

75,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Alle Personen, die sich für das Thema Einkochen interessieren und wichtige Tipps dazu in Theorie und Praxis erhalten möchten

Verfügbare Termine