Die Sonne am Teller - Kräuter- und Blütenverarbeitung, Frische KochSchule Feldbach

Im Frühling und Sommer haben wir Kräuter und Blüten im Überfluss. Sie nicht zu ernten oder gar wegzuwerfen – eine Sünde.

Darum erlernen wir in diesen Workshop, wie man schnell und einfach, Kräuter und Blüten in Schätze für unseren Vorratsschrank verwandeln kann.

Sirup, Saft, Marmelade, Chutneys und das ein oder andere

Gewürz werden wir zaubern, um es später zu Hause nicht nur genießen, sondern auch selbst herzustellen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at