

06.05.2021

Cookinar: Der Sommer im Glas - Marmeladen, Säfte & Co.

Komm & Koch mit den Seminarbäuerinnen!



Cookinar: Der Sommer im Glas – Marmeladen, Säfte & Co.

Komm & Koch!
mit den Seminarbäuerinnen NÖ www.urgutkochen.at

Termin: Dienstag, 1. Juni 2021, 17.30 Uhr
Preis: € 25,00/Person
Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang
App: ZOOM - Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link sowie die Rezepte zu.
Anmeldung: LK NÖ, 05 0259 28200, urgutkochen@lk-noe.at

Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer beantwortet dir alle deine Fragen!

© Anneliese Lechner/LK NÖ

Die Erntezeit der frischen Früchte ist in vollem Gange und Sie möchten die Köstlichkeiten des Sommers noch ein bisschen länger genießen? Kein Problem, aus frischem und saisonalem Obst lassen sich mit den richtigen Methoden ganz einfach Marmeladen, Röster, Chutneys, Kompotte, Sirupe und Co zaubern. In unserem Cookinar erfahren Sie von Seminarbäuerin Elisabeth Lust Sauberer alles Wichtige über die verschiedenen Methoden zum Einkochen und worauf Sie bei der Zubereitung achten sollten. Seminarbäuerin Elisabeth Lust- Sauberer zeigt wie aus den frischen Früchten der Saison mit viel Liebe köstliche Marmeladen, Kompotte, Sirup und Co hergestellt werden. Schau vorbei im Cookinar, wir freuen uns auf Sie.

Online Küche – so einfach geht es:

Wann: DI, 01. Juni 2021, 17:30-19:00 Uhr

Preis: € 25,00/Person, Sie erhalten eine Zahlungsaufforderung per Mail zugesendet.

Nach Einzahlung des Kursbeitrages erhalten Sie den ZOOM Zugangs-Link per Mail zugesendet.

Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang (Kamera & Mikrofon)

App: ZOOM - Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link, der ist der Schlüssel für die Online-Küche sowie die Rezepte zu.

Fragen zur Zubereitung und Zutaten: Die Seminarbäuerinnen beantworten dir alle deine Fragen!

Anmeldung LK NÖ, Sandra Schweinzer, 05 0259 28200, urgutkochen@lk-noe.at

(Achtung: limitierte TN Zahl)



Cookinare im Überblick

Komm & Koch!

mit den Seminarbäuerinnen NÖ

- 1. Der Sommer im Glas – Marmeladen, Säfte & Co**
Dienstag, 1. Juni 2021, 17:30 Uhr
- 2. Sommerliches Grillvergnügen**
Donnerstag, 1. Juli 2021, 17:30 Uhr
- 3. Fermentieren – Gemüse & Obst haltbar gemacht**
Mittwoch, 29. September 2021, 17:30 Uhr
- 4. Brotbacken mit Sauerteig – für Einsteiger**
Donnerstag, 28. Oktober 2021, 17:30 Uhr
- 5. Wintergemüse – Fitmacher in der kalten Jahreszeit**
Dienstag, 30. November 2021, 17:30 Uhr
- 6. Karpfen – köstlicher Fisch aus heimischen Teichen**
Dienstag, 7. Dezember 2021

www.urgutkochen.at