

23.03.2021

Cookinar: Spargelzeit is!

Komm & Koch mit den Seminarbäuerinnen!



© karepa/adobe.stock.com

Entdecke die Lust am Selbermachen! On-line statt A-lein, bequem von Zuhause aus.

Spargel schmeckt unverwechselbar. Lüften Sie in diesem Cookinar alle Geheimnisse, die ihn umgeben: Was unterscheidet die Sorten weiß, grün oder lila?

Wie wird Spargel geschält und gekocht? Vor allem aber lernen Sie die Zubereitung von passenden Soßen über Spargelcreme-Suppe

bis zur pikanten Spargel-Käse Torte! Seminarbäuerin Andrea Igel zeigt wie es gelingt.

Online Küche – so einfach geht es:

Wann: Mi, 28. April 2021, 09:30-11:00 Uhr oder

Mi, 28. April 2021, 16:00-17:30 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 bis spätestens 23. April 2021 LK NÖ, Sandra Schweinzer, 05 0259 28200, urgutkochen@lk-noe.at oder unter

<https://noe.lfi.at/cookinar-spargelzeit-is+2500+2293093++2293094>

(Achtung: limitierte TN Zahl)



Cookinar: Spargelzeit is!

Komm & Koch!
mit den Seminarbäuerinnen NÖ



Termine: Mittwoch, 28. April 2021, 9.30 bis 11.00 Uhr oder
Mittwoch, 28. April 2021, 16.00 bis 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 Andrea Igel beantwortet dir alle deine Fragen!

www.urgutkochen.at