Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen

Wollten Sie schon immer wissen, wie man einfache Milchprodukte für den Eigenbedarf selbst herstellen kann? Unter fachkundiger Anleitung unserer Seminarbäuerin lernen Sie Schritt für Schritt, wie aus Milch wertvolle hausgemachte Köstlichkeiten entstehen. Neben Tipps für wertvolle Helfer bei der Milchverarbeitung gibt es einfache und leicht nachvollziehbare Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer also Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt und vieles mehr hat, ist bei diesem Seminar im wahrsten Sinne des Wortes auf der Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um die Milch. Denn selbstgemacht schmeckt es doppelt so gut!
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	3-4 kleine Schraubverschlussgläser mit Deckel à ca. 200-300 ml, Schreibzeug, bequeme Schuhe, Schürze

Verfügbare Termine