Cookinar: Gemüse fermentieren für Anfänger - Sauerkraut & Co ganz einfach selber machen

Du wolltest schon immer mal gerne Sauerkraut oder anderes Gemüse selber milchsauer einlegen? Du hast dich alleine aber noch nicht darüber getraut? In unserer Online-Fermentier-Werkstatt zeigen wir dir Schritt für Schritt wie es geht. Du kannst ganz einfach von daheim aus dein persönliches Power-Sauerkraut im Glas unter der fachkundigen Anleitung unserer Fermentier-Expertin machen. Zusätzlich legen wir auch gemeinsam Gemüse mit der Laketechnik ein und es gibt jede Menge Tipps, Variationsmöglichkeiten und viel Wissenswertes für deine ganz persönliche Fermentier-Werkstatt daheim. Alles was du brauchst ist Gemüse, Salz und ein bisschen Zeit. Lernen durch Tun – ist das Credo unseres Online-Kochkurses. Tauchen wir gemeinsam ein, in die Wunderwelt des Gemüse Fermentierens. Wir freuen uns auf dich!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

Sie benötigen für die Teilnahme am Cookinar:

- Computer, Laptop oder Tablet (Handy nicht empfohlen)
- Breitbandinternet
- Mikrofon und Lautsprecher

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf ooe.lfi.at/cookinar.

Änderungen vorbehalten.

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer, Laptop oder Tablet; Breitbandinternet, Headset, Kopfhörer

Verfügbare Termine