Seminarbäuerinnen schwingen ab Herbst wieder den Kochlöffel!

Die neuen Themen und Kurstermine für die Kochkurse der Seminarbäuerinnen sind online. Neben den Themenklassikern aus den Vorjahren, gibt es auch neue Kurse, wie z.B. Wurstwerkstatt.

Ab Herbst bietet das LFI OÖ wieder zahlreiche Kursthemen und Termine, unter anderem Kochkurse der Seminarbäuerinnen, an. Die bunte Themenpalette erstreckt sich von den Klassikern des Brotbackens bis hin zur flotten vegetarischen Alltagsküche, von smarter Gemüseküche bis zum Festtagsbraten, von regionaler Fischküche bis hin zum Wok sowie süße Leibspeisen und Knödel- und Strudelvariationen.

Wurstwerkstatt - neues Kochkursthema für Präsenzkochkurse

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillettes im Glas – wer mag das nicht? Der Do-it-yourself Trend ist auch im Fleischbereich angekommen. In diesem Praxiskurs zeigen erfahrene Seminarbäuerinnen, wie du deine Küche daheim, ohne viel Spezialgerätschaften, zur Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln kannst. Auf dem Programm stehen einfache Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas. Du lernst Techniken zum Brät herstellen, zum Wurst füllen, bekommst Tipps zum Würzen und Variieren verschiedener Fleischarten u. v. m. - also das kleine Einmaleins der Wurstherstellung. Regionale Zutaten, Handwerk, erprobte Rezepte und Geschmack sind die Zutaten für dieses Seminar. Hol dir Wissen mit Biss - denn es geht um die Wurst!

Informationen und Termine unter <http://www.seminarbaeuerinnen-ooe.at/>

Neue Cookinar-Themen

Neben den Präsenzkursen bietet das LFI OÖ auch weiterhin Onlinekochkurse zum Mitmachen an. Auch hier gibt es für jeden Gusto, das passende Onlineangebot. Neben den Klassikern aus dem Vorjahr werden folgende neue Cookinar-Themen angeboten:

Informationen und Termine unter <http://www.cookinar.at/>

Cookinar: Digitale Brotbackstube - Back dir knuspriges Bauernbrot & Zelten selbst!

Du möchtest endlich mal selbst ein so richtig knuspriges und herzhaftes Bauernbrot backen? Erfüll dir diesen Wunsch und mach mit bei unserem Live-Online-Brotbackkurs. Unsere erfahrene Seminarbäuerin Magdalena Mehringer ist nicht nur leidenschaftliche Bäuerin und Brotbäckerin, sondern auch gelernte Bäckerin. Live und interaktiv wird gemeinsam köstliches, klassisches Bauernbrot Schritt-für-Schritt zubereitet. Du lernst in kurzer Zeit die wichtigsten Basics des Brotbackens kennen und bekommst viele Tipps und Tricks fürs Backen daheim. Als Draufgabe zaubern wir gemeinsam noch verschiedene Varianten von knusprigen Zelten bzw. rustikalen Bauernbrotteig-Flammkuchen. Ob Brotbackeinsteiger, backwütige Teenies oder Oldies – bei uns ist jeder willkommen!

Cookinar: Jausenhits – Xund und cool! So bringst du Schwung in deine Jausenbox!

Eine flotte Jause ist immer gefragt - ob für Schule, Beruf oder Freizeit! Doch oft fehlen die Ideen für energiebringende Snacks, die auch richtig gut schmecken. Lass dich in unserem Online-Kochkurs von Seminarbäuerin, „jausenerprobter“ Mama und Food-Bloggerin Veronika Brudl inspirieren. Ob perfekt gewickelte Wraps, coole Snacks im Glas oder kleine

Naschereien mit Sinn, wir zaubern aus regionalen Lebensmitteln gemeinsam lässige Jausenhits für Groß und Klein. Willkommen sind alle, die gerne mehr Schwung und Energie in ihre Jausenwelt bringen wollen! In diesem Sinne: Mach mal Pause, mit einer coolen, regionalen Jause!

Cookinar: Joghurt & Frischkäse selber machen - So veredelst du weißes Gold daheim!

Erlebe, wie einfach du Milch in deiner eigenen Küche zu herrlichen, hausgemachten Milchprodukten veredeln kannst. Unsere Trainerin Erika Kerbl ist Seminarbäuerin & Milchbäuerin und zeigt dir Schritt-für-Schritt wie es geht. Unter ihrer professionellen Anleitung stellst du daheim in deiner Küche hausgemachten Frischkäse und Joghurt her. Zusätzlich zeigen wir dir, wie du Frischkäse kreativ und variantenreich aufpeppen kannst, wie ein erfrischender Molke-Drink hergestellt wird und wie du selbst ruck zuck Butter rühren kannst. Alles Milch, ist unser Motto für begeisterte Selbstmacher/-innen – Vorkenntnisse und spezielle Küchenausstattung sind keine nötig! Also, melde dich gleich an, wenn du auf der Butterseite des Genusses sein willst!

Cookinar: Himmlische Dessertküche - So zauberst du süße Kreationen wie ein Profi!

Sie sind verführerisch, unwiderstehlich und einfach zum Dahinschmelzen. Die Rede ist von raffinierten Desserts mit regionalen Zutaten. Für all jene, die dem perfekten Desserthimmel ein Stück näher kommen wollen, haben wir einen sensationellen süßen Online-Kochkurs. Monika Sohneg ist Seminarbäuerin, Küchenprofi, Konditorin und sie liebt die süßen Seiten des Lebens ganz besonders. Interaktiv und via Internet zaubern wir Schritt-für Schritt süße Träume: von fruchtig-frisch bis luftig leicht oder zartschmelzend schokoladig! Unsere Küchenfee öffnet die Schatztruhe mit ihren Lieblingsrezepten, gibt Profi-Tipps für die perfekte Vorbereitung sowie atemberaubende Deko-Ideen. Also: Alle kochbegeisterten Naschkatzen gleich anmelden – nach diesem Cookinar ist euch der kulinarische Applaus eurer Gäste sicher!

Kontakt und Informationen

Ländliches Fortbildungsinstitut OÖ
Auf der Gugl 3,4021 Linz
050/6902-1500
info@lfi-ooe.at