
Cookinar: Wurstspezialitäten im Glas - Ganz einfach selber machen

Du bist begeisterte Selbermacherin bzw. begeisterter Selbermacher und hast Lust auf Omas Rex-Fleisch, rustikalen Leberaufstrich oder feine Rillettes im Glas für die Vorratskammer? Du möchtest wissen wie Blunzen oder Leberkäse im Glas geht? Unsere erfahrene Seminarbäuerin Carola Neulinger zeigt und erklärt dir in unserem „Do it yourself“-Praxis-Cookinar, wie es geht! Schritt für Schritt kannst du in deiner eigenen Küche sogar eine kleine Auswahl dieser herzhaften Köstlichkeiten im Glas unter der fachkundigen Anleitung von Carola herstellen. Es bleibt genug Zeit für Fragen deinerseits und für hilfreiche Tipps & Tricks von der Expertin. Ob Anfänger, Fleischtiger oder ganz einfach kulinarisch interessiert – mach deine Küche zur Mini-Wurst-Manufaktur. Denn es ist nicht wurs(ch)t, was in der Wurst ist.

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 www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 €

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