



Weiterbildungskurs frauenplus Baselland

Selbstgemacht, eingemacht, feingemacht

Sie möchten überzähliges Obst und Gemüse haltbar machen oder einfach mehr übers "Einmachen" erfahren. In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen zu den verschiedenen Konservierungsmethoden kennen.

- Datum:** Samstag, 14. September 2024, 8.30 bis ca.12.45 Uhr
Leitung: Maya Mohler, Ebenrain-Zentrum
Ort: Ebenrain – Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, Sissach
 Gebäude Nr. 5, Kursküche und Esszimmer
Kosten: Fr. 130.- pro Person bei 8-10 Personen (inkl. kleiner Imbiss, Lebensmittel, Gläser, agridea-Broschüren (siehe unten), Wasser, Tee, Kaffee)
Anmeldung: Bis spätestens 26. August 2024 an
 frauenplus Baselland, E-Mail: baselland@frauenplus.ch / Tel. 061 921 60 20

Kursinhalt

Anhand verschiedener Demos und selbst gemachter Konserven lernen Sie die Grundlagen zum Konservieren, das Heisseinfüllen, Sterilisieren, Dörren und Tiefkühlen kennen oder Sie erweitern Ihre Kenntnisse. Am Ende des Kurses können Sie von allen zubereiteten Konserven eine kleine Portion mit nach Hause nehmen.

Bemerkung

Im Kurs werden wir mit Broschüren aus dem agridea-Lehrmittel selbstgemacht, eingemacht, feingemacht arbeiten. Falls Sie diesen Ordner bereits besitzen, geben Sie das bitte bei der Anmeldung an. Ihre Kurskosten reduzieren sich dadurch um Fr. 40.-. Gegen einen Aufpreis von Fr. 35.- besteht die Möglichkeit, den ganzen Ordner selbstgemacht, eingemacht, feingemacht anstelle der einzelnen Broschüren im Kurs zu beziehen.

Mitbringen

Schürze, Schreibzeug, Korb oder Tasche, um Konserven mit nach Hause zu nehmen.