

Natur im Glas

Vortrag und Workshop

von April bis Oktober 2014 jeden 1. Donnerstag im Monat

Im Laufe eines Jahres bringt die Natur viel Schönes und Leckeres hervor. Durch unterschiedliche Verfahren kann die Ernte haltbar gemacht und auch zu anderen Jahreszeiten genossen werden.

Jeden Monat stelle ich ein Verfahren zum Haltbarmachen von Wildpflanzen vor.

Sie erfahren welche Inhaltsstoffe beim Trocknen, Einkochen oder Einfrieren erhalten bleiben und welches Verfahren sich für welche Pflanze eignet. Die am entsprechenden Abend verarbeiteten Pflanzen werden kurz porträtiert.

Im praktischen Teil können Sie das Gehörte gleich umsetzen. Natürlich kosten wir direkt vom Ergebnis! Eine kleine Kostprobe bekommen Sie dann zum Abschluss mit auf den Weg.

Themen:

03. April 2014	Frische Frühlingskräuter - Herstellung eines Pestos
08. Mai 2014	Wasser oder Wasserdampf - schonend Garen
05. Juni 2014	Vorräte anlegen - wie Einfrieren?
03. Juli 2014	Tee, Gewürze, Trockenfrüchte - Verfahren zur Trocknung
07. August 2014	Fruchtaufstriche, Chutneys und mehr - Einkochen
04. September 2014	Likörherstellung - Konservieren in Alkohol
09. Oktober 2014	(2. Donnerstag !) Saft und Sirup - verschiedene Wege

Ort: Die Kräuterei im Gut Schloss Sulzemoos;
Hirschbergstr. 10 a, 85254 Sulzemoos

Uhrzeit: 19:00 - 21:00 Uhr

„Un“-Kosten: 19 € incl. Kostproben

Anmeldung unter: 0163/3538580 oder Maite.Schneider@gmx.de

Kräuterpädagogin Maite Schneider

Maite.Schneider@gmx.de, Tel. 0163/3538580

www.Die-Kräuterei.de