Einkochen von Obst und Gemüse für Direktvermarkter

Das klassische Weck(Rex)-System mit ganz neuen Ideen!

Das klassischen Weck(Rex)-Systems mit ganz neuen Ideen.

Einkochen ist das Haltbarmachen durch Erhitzen. Der Fachausdruck dafür heißt Pasteurisieren. Verfügt man über die wesentlichen Grundkenntnisse und verwendet man die richtigen Materialien und Geräte, lohnt sich die Arbeit. Die Ernte ist sorgfältig konserviert und die Vorratskammer kann mit den Schätzen aus dem eigenen Garten gefüllt werden. Nach einer theoretischen Einführung wird anhand einer Praxisvorführung das notwendige Wissen vermittelt. Es erwarten Sie spannende Rezepte und viele neue Ideen zu den Bereichen Beeren, Marmelade und Gelee, Pilze und Gemüse, Säfte und Sirupe, Kuchen und Gebäck im Glas.

Termin: Mi, 03. Mai 2023
Uhrzeit: 09:00 - 15:00 Uhr

Ort: landw. Bezirksreferat Oberwart (Prinz-Eugen Straße 7, 7400 Oberwart)

Referent: DI Wolfgang Zemanek
(Bio Kräuterhof Zemanek, www.bio-zemanek.com)

Kursbeitrag gefördert: € 50,--
Kursbeitrag nicht gefördert: € 100,--

Anmeldung/Auskunft

landw. Bezirksreferat Oberwart
Tel: 03352/32308-10
Mail: office@oberwart.lk-bgld.at

Anmeldung bis spätestens: Mi, 26. April 2023