



Das 1x1 der Marmeladenherstellung

Süße Köstlichkeiten – mit dem Schwerpunkt Obst des Herbstes

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von feinen Marmeladen, traumhaften Gelees und Obströstern aus frischen, regionalen Produkten, mit unterschiedlichem Zuckeranteil und je nach individuellem Geschmacksempfinden mit diversen Kräutern und Pflanzen, wie z.Bsp. Thymian und Ingwer versehen.

Unsere Marmeladen sind frei von jeglichen chemischen Zusatzstoffen - herkömmliche Gelierzucker enthalten u.a. Zitronensäure, das Konservierungsmittel Kaliumsorbat, gehärtete Pflanzenfette und anderes mehr.

Ein kleiner Vorgeschmack auf den Kursinhalt:

- Obströster gänzlich ohne Zucker, dann wieder mal mit Honig
- Verwendung von Guarkernmehl bei Beerenaufstrichen
- Marmeladen hergestellt mit Agar-Agar, Apfelpektin, Bio-Gelierzucker
- Herstellung u.a. von Exotischer Brombeermarmelade, Bratapferlmarmelade
- Birnen-Ingwermarmelade, Isabellatraubengelee, Zwetschkenröster uvm
- Herstellung von Apfelpektin wird gezeigt

Von allen im Workshop hergestellten Produkten wird ein Glaserl mit nach Hause genommen

Termin: Freitag 22.9.2017 von 16 bis etwa 20 Uhr

Kursleitung: Mag. Gabriele Zach, Dipl. Ernährungstrainerin und Kräuterpädagogin

Kursbeitrag: € 54.- inkl. Skriptum und Lebensmittel plus € 3.- Unkostenbeitrag für Gläser

Kursort: Landvilla Pia, Attendorfberg 60a, 8144 Attendorf

Anmeldung: info@gabrielezach.at oder 0664 – 40 48 348

www.gabrielezach.at

www.facebook.com/Gutes.Zeigen.und.Zubereiten/