



Senf und Ketchup – die Klassiker in jedem Haushalt

Senf und Ketchup sind in fast jedem Haushalt zu finden, aber hat schon jemand die Zutatenliste angesehen? Kaum ein natürliches Produkt ist hier zu finden, stattdessen eine Vielzahl von chem. synthetischen Stoffen.

In diesem Kurs erlernen wir die Herstellung von Ketchup und verschiedener Senfsorten, wie scharfen Senf, milden Senf und Honigsenf, einmal mit frischem Kren und dann wieder mit Kräutern angereichert, alles frei von jeglichen Zusatzstoffen.

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

Termin: Donnerstag 19. Oktober 2017 17 – 21 Uhr

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

Kursbeitrag: € 54.- inkl. Skripten und Lebensmittel

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/