



Suppenwürze selbst hergestellt **Universelle Würze in der Küche**

Suppenwürze ist fast in jedem Haushalt zu finden, sie wird universell zum Würzen eingesetzt - wer bei herkömmlichen Produkten die Zutatenliste genauer anschaut, kann sehen, dass nur ein geringer Anteil Gemüse in einer sogenannten Gemüsebrühe enthalten ist, der Rest ist fast ausschließlich synthetisch hergestellt.

In diesem Kurs lernen wir Suppenwürze frei von jeglichen Zusatzstoffen und nach eigenem Geschmack herzustellen und nach Lust und Laune mit wertvollen Wildkräutern anzureichern, ebenso wird auf einige Wildkräuter und deren Wirkung auf den Organismus eingegangen. Im Anschluss werden wir das Verkochen dieser Köstlichkeit ausprobieren und gemeinsam genießen.

Jeder Kursteilnehmer nimmt seine eigene Suppenwürze mit nach Hause, ein Monatsvorrat!

Termine: **Samstag** **23. September 2017** von 9 bis etwa 13 Uhr
 Freitag **6. Oktober 2017** von 16 bis etwa 20 Uhr

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

Kursbeitrag: € 54.- inkl. Skriptum und Lebensmittel

Kursort: Landvilla Pia in, Attendorfberg 60a, 8144 Attendorf

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

www.gabrielezach.at

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