



Marmeladen – süße Köstlichkeiten aus Obst und Zucker

Das 1x1 der Marmeladenherstellung

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

Wir verwenden nur (Apfel-) Pektin, Agar- Agar oder BioGelierzucker, ein Highlight ist die eigene **Herstellung von Pektin**.

Termine: Samstag 1. Juli 2017 9 – 13 Uhr

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

Kursbeitrag: € 54.- inkl. Skripten und Lebensmittel

Kursort: Landvilla Pia, Attendorfberg 60a, 8144 Attendorf

Anmeldung: gabriele.zach1@gmx.at oder 0664 40 48 348