
Konservieren im Herbst



Herbst ist Erntezeit! Wir konservieren auf verschiedene Arten die hiesigen Köstlichkeiten aus der Natur, wie z.B. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kürbis, Nüsse und vieles mehr. Es entstehen Konfis, Chutneys, Säfte, Sirup, Heisseingefülltes, Speisen zum Einfrieren und Getrocknetes. Wir bereiten miteinander die verschiedenen „Konserven“ zu und jede Teilnehmerin kann einen Korb voll mit nach Hause nehmen. Es gibt eine kleine Degustation von verschiedenen Speisen, die wir zubereiten.

Datum:	Mittwoch 27.09.2017
Zeit:	19.00 bis ca. 22.00 Uhr
Ort:	Schulküche Wolfenschiessen Schulhaus Dönni
Mitnehmen:	6 Gläsli mit Drehverschluss à ca. 1.5 dl 2 Fläschli mit Kipp- oder Drehverschluss à ca. 2 dl Korb für den Transport
Kurskosten:	55.00 CHF Mitglieder / 65.00 CHF Nichtmitglieder (inkl. Lebensmittel)
Kursleitung:	Ursula Christen Jödicke, Hauswirtschaftslehrerin
Anmeldung bis:	13.09.2017 Evelin Karli 041 610 32 93 kurse@fg-wolfenschiessen.ch

