



Pflanzen Humanismus

Verarbeiten von *NATUR-SCHÄTZEN*

???wie, warum, weshalb???

„Obst und Gemüse haltbar machen“

Für & Wider der verschiedenen Konservierungsmethoden besprechen

Ein Workshop der besonderen Art - gemeinsam schneiden, hexeln, kochen, rühren, abfüllen, riechen, schmecken, kosten.

Da Geschmack, Verträglichkeit hauptsächlich Produkt abhängig ist, verwenden wir ausschließlich „glücklich gewachsenes“ Gemüse, Obst aus der heimischen Bio-Landwirtschaft. Gemüse z.B. vom Biohof Ertl-Jester, Spittal.

Workshop-Leitung: Barbara Kraxner, Innsbruck

Co-Assistentinnen: Die ULLI's (Baldessarini&Möderndofer)

Workshop-Zeiten, Kosten,Thema: (jeder Tag einzeln besuchbar):

Freitag, 22. Oktober, 16-20 Uhr, Suppenwürze herstellen,	€ 52,-- +Mat.Kosten
Samstag, 23. Oktober, 10-18 Uhr, Gemüse,Kraut fermentieren	€ 104,-- +Mat.Kosten
Sonntag, 24. Oktober, 10-14 Uhr, Früchte haltbar machen, Chutneys	€ 52,-- +Mat.Kosten

Gesamttag: € 176,-- plus Mat.Kosten

Veranstaltungsort:

Raum Feistritz/Drau- wird bei Anmeldung bekanntgegeben

Info, Anmeldung

Ulrike Baldessarini

0676 550 32 43, ulrike.baldessarini@pflanzenhumanismus.at

