



Trendküche: Fermentieren und Einmachen



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Das Fermentieren von Gemüse ist eine uralte Konservierungsmethode, welche im Zusammenhang mit nachhaltiger Küche wieder sehr populär ist. Nicht nur Sauerkraut kann eingemacht werden, sondern auch viele andere Gemüse und Früchte, und dies auch in kleinen Portionen. Fermentieren ist leicht auszuprobieren! Gemüse und Salz oder Früchte und Zucker, Gefässe und schon kann es losgehen. Stellen Sie Ihre Vorratsschätze selber her!

Inhalt

- Information zu Fermentierungshergang und zu möglichen Gemüsesorten. Informationen zum Einlegen von Früchten
- Schneiden und einlegen von Gemüse und Früchten
- Informationen zu Lagerung und Lagerdauer

Voraussetzung

Interesse an gesunder Ernährung

Zielgruppe

Erwachsene

Lernziele

- Sie wissen, welche Gemüse sich für das Fermentieren eignen und welche Früchte in Gläser eingelegt werden können
- Sie wissen, wie Sie das Gemüse und die Früchte schneiden und einlegen
- Sie haben erfahren, wie Gemüse und Früchte haltbar gemacht werden können und wie lange diese gelagert werden können

Methodik/Didaktik

Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht

Anschluss- Fortsetzungsangebote

Weitere Kurse unter [Kochen_und_Genuss](#)

Datum

26.10.2022 / E_1600613

Zeit

18:10 - 21:30 h

Wochentage

Mi

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 116.00

Durchführungsort

Rudolfstrasse 11, 8401 Winterthur

Termine

Tag	Datum	Zeit
-----	-------	------

**Klubschule Migros
Winterthur**
Rudolfstrasse 11
8401 Winterthur

Tel. +41 58 568 44 45
info.wi@gmos.ch
klubschule.ch





Trendküche: Fermentieren und Einmachen



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Mi

26.10.2022

18:10 - 21:30

**Klubschule Migros
Winterthur**
Rudolfstrasse 11
8401 Winterthur

Tel. +41 58 568 44 45
info.wi@gmos.ch
klubschule.ch

