



Gemüse haltbar machen - Durch Fermentieren Vitamine auch im Winter genießen - Praxis-Vortrag mit Verkostung

Katholischer
Deutscher
Frauenbund

Landfrauenvereinigung

Ort:

Pfarrheim Steinweg | Steinweg 28 | 93059 Regensburg

Fr 18.10.2024, 18:00 - 21:00 Uhr

Gemüsereste oder die Ernte vitaminerhaltend haltbar machen? Früher wusste jede Hausfrau, wie man Gemüse durch Fermentation lange lagerfähig macht und die Vitaminversorgung im Winter sicherstellt. Diese Art der Konservierung ist wieder voll im Trend. In diesem Vortrag wird Ihnen gezeigt, wie es funktioniert und welche Geschichte dahintersteckt. Eine umfassende Erklärung der Prozesse erfolgt ebenso wie eine Kostprobe verschiedener Möglichkeiten.

Anmeldung:

bis 04. Oktober 2024 | max. 30 Teilnehmende

Kosten:

20,00 € | KDFB-Mitglied 15,00 €

Katholischer Deutscher Frauenbund

Diözesanverband Regensburg e. V.

Obermünsterplatz 7

93047 Regensburg

Telefon: 0941 597-2224

Telefax: 0941 597-2394

frauenbund@frauenbund-regensburg.de