

## Kräuter haltbar machen, aufbewahren und verarbeiten

Welche Möglichkeiten habe ich, die gesammelten Garten- und Wildkräuter haltbar zu machen?

- Trocknen oder frisch verarbeiten?
- Auszüge machen?
- Oder doch besser einfrieren?

Dieser Kurs zeigt dir die Vielfältigkeit der Haltbarmachung von Kräutern auf. Du wirst sehen, dass es einfach sein kann, das ganze Jahr über sich und der Familie Kräuter zur Erhaltung der Gesundheit auf den Tisch zu bringen.

Im praktischen Teil werden 2 Produkte je nach Jahreszeit hergestellt.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	27,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 7,50 für Material - 2 Produkte incl Gläser)
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Gesundheitsbewusste und naturverbundene Menschen
<b>Mitzubringen:</b>	Sämtliche Materialien bringt die Trainerin mit.

### Verfügbare Termine

#### 24.05.2024 19:00, Nauders

Ort	Nauders
Beginn	24.05.2024 19:00
Ende	24.05.2024 21:30
Örtlichkeit	Schützenheim, Hnr. 265, 6543 Nauders
Information	Ortsbäuerin Birgit Waldegger, T 0664/73119104
Kursnummer	7-1002059
Trainer:in	Judith Schuchter
Veranstalter	LFI Tirol Bezirk Landeck

#### 10.06.2024 19:00, Serfaus

Ort	Serfaus
Beginn	10.06.2024 19:00
Ende	10.06.2024 21:30
Örtlichkeit	Kulturzentrum, Dorfbahnstraße 30, 6542 Serfaus
Information	Ortsbäuerin Margit Partl, T 0676/842927435
Kursnummer	7-1002057
Trainer:in	Judith Schuchter
Veranstalter	LFI Tirol Bezirk Landeck