

## Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie

Milch ist ein wertvolles, natürliches Lebensmittel und gewinnt durch die Veredelung an Wertschöpfung!

In diesem praktischen Kurs werden die verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten von Milch gezeigt. Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und Mozzarella können zuhause einfach selbstgemacht werden. Auch Molke kann vielfältig eingesetzt werden, z.B. als Fruchtmolke oder für ein schmackhaftes Molke-Brot.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	30,00 € Teilnahmebeitrag plus € 5,00 Lebensmittelkosten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	alle Interessierten, Milchbäuerinnen und Milchbauern
<b>Mitzubringen:</b>	Behälter für Kostproben

### Verfügbare Termine

#### 18.03.2025 19:00, Schlitters

Ort	Schlitters
Beginn	18.03.2025 19:00
Ende	18.03.2025 22:20
Örtlichkeit	Widum, Kirchweg 10, 6262 Schlitters
Information	Ortsbäuerin Eberharter Manuela, T 0650/7070978
Kursnummer	7-1003977
Trainer:in	Ing. Alexandra Kammerlander
Veranstalter	LFI Tirol Bezirk Schwaz