

Einladung

Wir laden alle Interessierten herzlich zu einer online Veranstaltung des BBV-Bildungswerks ein

Fermentieren: Essen einfach haltbar machen

Oft kommt im Sommer die geballte Ladung mit der Gemüse- und Obsternte aus dem eigenen Garten. Es stellt sich dann die Frage: Wohin mit den ganzen Mengen? Eine Möglichkeit ist das Fermentieren. Einst wurde es genutzt um einen Vorrat für die kalte Jahreszeit anzulegen. Heute kommt Fermentieren vor allem wegen seiner guten Verträglichkeit und des aromatischen Geschmacks zum Einsatz. Bei diesem Vortrag gewinnen Sie einen Einblick in die Welt des Fermentierens. Sie erhalten wichtige Tipps und Tricks wie Sie Ihre Gemüse- und Obsternte konservieren können.

Veranstaltungstermin/Anmeldung/Anmeldeschluss

Mittwoch, 25. Januar 2023 um 19:30 Uhr

online Anmeldung unter <https://www.bildung-beratung-bayern.de/?tid=912606>

Anmeldeschluss: Montag, 23. Januar 2023

Referentin

Magdalena Kühn, Hauswirtschaftsmeisterin

Teilnehmergebühr

2,00 €

Hinweise

Alle angemeldeten Personen erhalten die Zugangsdaten für den Konferenzraum ca. zwei Tage vor der Veranstaltung per E-Mail. Sollten Sie am Vortag bis 15:00 Uhr der Veranstaltung keine E-Mail erhalten haben, so melden Sie sich bei der BBV Geschäftsstelle Ingolstadt unter der Telefonnummer 0841 49294-17. Für die Teilnahme ist eine Internetverbindung, ein PC/Notebook mit Lautsprecher notwendig. Wenn Sie keinen Lautsprecher an Ihrem PC haben, können Sie sich auch telefonisch einwählen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Weitere Infos unter:

BBV-Bildungswerk im Bezirk Oberbayern, Viehmarktplatz 7, 85055 Ingolstadt, Telefon: 0841 49294-17
www.Bildung-Beratung-Bayern.de