

Weiterbildung

SELBSTGEMACHT – EINGEMACHT - FEINGEMACHT!



Früchte und Gemüse selber einmachen und konservieren ist wieder im Trend. Vielen Menschen ist es wichtig zu wissen, was in ihren Nahrungsmitteln enthalten ist. Was gibt es Schöneres, als ein selber eingemachtes Produkt zu verschenken, zum Beispiel ein Kräuteröl, ein feiner Holunderblütensirup oder eine gluschtige Erdbeerkonfitüre. Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unter fachgerechter Begleitung, das schöne Handwerk zu lernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

So lesen Sie weitere Informationen zum Modul **BP06 Produkteverarbeitung**

Lerninhalte:

- Materielle und immaterielle Werte der Selbstversorgung und der Vorratshaltung
- Grundkenntnisse über Mikroorganismen, Hygiene, Vorratsmanagement
- **Konservierungsarten:** Tiefkühlen, Heiss einfüllen, Sterilisieren, Trocknen und Dörren, Milchsäuregärung
- **Milchverarbeitung:** Rahm, Butter, Joghurt
- **Fleischverarbeitung:** Fleischteile kennen lernen
- **Backen:** Mehlmischungen, verschiedene Brote, Zopf- und Hefengebäcke (süsse, pikante und gefüllte)
- **Renditeberechnung:** Rentabilität der Selbstversorgung

Moduldaten:

Jeweils **Freitagvormittag**, 08.00 – 12.00 Uhr

19 Halbtage von

27. August 2021 bis 21. Januar 2022

Detaillierte Daten unter www.bbzn.lu.ch/bfa

freiwillige Modullernzielkontrolle: 20./21. Januar 2022

Durchführungsort:

BBZ Natur und Ernährung, Centralstrasse 21, Sursee

Modulleiterin:

Paula Furrer-Amrein, BBZ Natur und Ernährung

Modulkosten:

CHF 1'450. - / pro Person (exkl. Material und Lehrmittel)



Bei Fragen steht die Ausbildungsleiterin gerne zur Verfügung.

Andrea Bieri

andrea.bieri@edulu.ch

Tel. direkt: 041 485 88 40

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.