



Katholische Erwachsenenbildung
im Landkreis Deggendorf e.V.

Käse selbstgemacht

Genuss erleben, Käsen erlernen!

Di 03.10.2023, 10.00 - 17.00 Uhr

Käse selbstgemacht, dazu feine Kräutersemmeln aus Dinkelmehl - eine Köstlichkeit. Aus frischer Milch lernen Sie Joghurt, Quark und Feta herzustellen, aus Ziegenmilch bereiten Sie Kochkäse zu. Die Teilnehmenden bekommen einen Crème fraîche und Kefiransatz mit nach Hause. Sie erfahren einiges über die Milch, ihre Keime und Bakterien sowie verschiedene Milcharten. Auf einer kurzen Kräuterwanderung werden frische Kräuter für die dazu selbst gebackenen Semmeln gesucht. Ebenfalls selbst zubereiteter Zitronentee rundet das gemeinsame Mahl am Ende dieses Tages wunderbar ab.

94557 Niederalteich, Landvolkshochschule, Hengersberger Str. 10

Mitveranstalter

Landvolkshochschule

Referentin

Heidi Weigl

Kosten

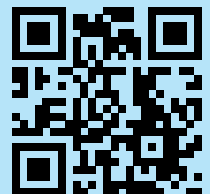
99 Euro

zzgl. 15 Materialkosten (werden vor Ort bezahlt)

Anmeldung

LVHS Niederalteich, Tel. 09901 93520, info@lvhs-niederalteich.de

**mehr Infos &
Anmeldung**



VÖ: 2024-05-03 09:52:42

Tel. (09901) 62 28
keb.deggendorf@bistum-passau.de

www.keb-deggendorf.de