

Wilde Würze

Wie vermeidet man künstliche Würzmischungen mit Geschmacksverstärkern?

In diesem Workshop beschäftigen wir uns mit Möglichkeiten unsere Speisen auf natürliche Art schmackhaft zu würzen. Wir lernen Verarbeitungsmöglichkeiten kennen, die uns erlauben unsere Wild- und Gartenkräuter den ganzen Winter zu genießen.

Zuvor gesammelte Wild- und Gartenkräuter verarbeiten wir gemeinsam zu aromatischen Kräutersalz und Gewürzpasten und verarbeiten Wurzelgemüse und Kräuter zu natürlicher Suppenwürze.

Dauer: ca. 3,5 Stunden

Ort: Ich schlage euch gerne verschiedene Veranstaltungsorte vor oder komme zu einem von euch gewählten Ort. Strom und Wasser sollten vorhanden sein. Material und Werkzeug werden komplett von mir mitgebracht.

Auch als Geschenkgutschein erhältlich!

