



KOCHWORKSHOP



PRAKTISCHER KURS

„Heimischer Fisch – frisch auf den Tisch!“ mit Seminarbäuerin Andrea Eder

Fisch ist ein gesundes und vielseitig verwendbares Lebensmittel – egal ob geräuchert oder natur – heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne!

Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte aus Kärntner Forellen und Saiblingen, kombiniert mit neuen Beilagen. Sie lernen auch das Filetieren von rohem Fisch kennen.

MITZUBRINGEN: Schürze, Geschirrtücher;

KOSTEN: € 12,- plus € 15,- Materialkosten. Eine Broschüre zu diesem Thema ist bei diesem Workshop zum Preis von € 7,- erhältlich.

Ort: NMS Dellach

TERMIN:

am Freitag, 10. November 2017 um 17.00 Uhr

ANMELDUNG bis spätestens 31. Oktober 2017

bei Bildungsreferentin Annelies Pscharzer ☎ (0650) 26 177 60.



Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

gesunde
gemeinde 

LAND  KÄRNTEN