

Mag.^a Brigitte Haiden-Starkie

Vorträge und Workshops - Gablitzer Bildungswerk Sommersemester 2011

Februar



Lebensmittel am Prüfstand **WORKSHOP**

Dienstag 22. Februar 2011 18:00-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 23€

Ist drinnen was draufsteht? Steht drauf was drinnen ist? In sehr vielen Fällen leider nicht, wie die Praxis zeigt. Bei diesem Workshop erfahren Sie anhand vieler Beispiele was uns Zutatenlisten, Nährwertangaben und Gütesiegel alles verschweigen und wie Sie „Mogelpackungen“ zukünftig aus dem Weg gehen können. Inkl. Skriptum.

März



Das Wunder SOJABOHNE **PRAXISSEMINAR**

Donnerstag 24. März 2011 18:00-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 28 €

Es gibt keine Nahrungspflanze welche die Sojabohne an Nährwert und Vielseitigkeit übertreffen könnte. Bei diesem Praxisseminar lernen Sie Soja in all seinen Facetten kennen und gemeinsam werden wir kleine, schnelle Gerichte zubereiten. Geschmackserlebnisse garantiert! Inkl. Skriptum und allen Materialien.

April



Essbare Wildpflanzen I **PRAXISSEMINAR**

Donnerstag 14. April 17:30-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 38 €
Gemeinsam mit Gerit Fischer!

Viele Wildpflanzen unserer unmittelbaren Umgebung können wir vielfältig in unserer täglichen Ernährung verwenden. In diesem Seminar erhalten Sie Basiswissen zum Thema und können auch selbst ausprobieren, wie aus Löwenzahn, Giersch und Co. im Hand umdrehen köstliche Schmankerl werden. Mit Skriptum und kleinen Zubereitungen. Bei Schönwetter mit Führung.

Mai



Essbare Wildpflanzen II PRAXISSEMINAR

Donnerstag 19.Mai 17:30-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 38 €
Gemeinsam mit Gerit Fischer!

Dieses Seminar baut auf Essbare Wildpflanzen I auf: Sie sind mit essbaren Wildpflanzen bereits vertraut und möchten mehr über deren Inhaltsstoffe, Verwendungsmöglichkeiten und kulturgeschichtliche Bedeutung erfahren. Wir werden gemeinsam sammeln, kochen und verkosten. Mit Skriptum und kleinen Zubereitungen. Bei Schönwetter mit Führung.

Juni



Kleines Korn – Grosse Wirkung PRAXISSEMINAR

Donnerstag 9.Juni 18:00-21:00 Uhr
Teilnahmebeitrag: 28 €

Getreide war schon immer die Basis unserer Ernährung und Gesundheit. Lernen Sie bei diesem Seminar die große Vielfalt in Art, Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten verschiedenster Getreidesorten (wieder) kennen. Sie erhalten einen spannenden Überblick mit vielen Anregungen und Tipps für Ihre persönliche leichtgemachte Getreideküche. Inkl. Skriptum und kleinen Zubereitungen.

Allgemeine Informationen:

Die Veranstaltungen finden im Seminarzentrum Gablitz statt: Linzerstrasse 165 B (Bauhofgebäude)!

Anmeldungen bitte bei Frau Landau (Gemeinde Gablitz) unter 02231/634 66/112 oder auch gerne persönlich bei mir 02231/20 710.