

## Kurse im Rahmen der Ausbildung Bäuerin als Dienstleisterinnen – Fachmodul „Bäuerin als Referentin“

Die Teilnahme an den Kursen ist kostenlos, da diese ein Teil der Ausbildung sind.  
Bei Kursen, in denen Werkstücke angefertigt werden, fallen Materials pesen an oder  
Materialien sind mitzubringen.  
Genauere Informationen erhalten Sie in der Anmeldebestätigung.

### Anmeldung:

**Voraussetzung für die Teilnahme an Kursen in Präsenz ist das Vorlegen eines  
negativen Testergebnisses.**

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach Angela-Nikoletti-Platz 14 Bozen  
Tel.: 0471 44 09 81  
Mail: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Aus Omas Küche		
	Entdecken Sie in diesem Kurs zwei Klassiker aus der traditionellen Küche: Kartoffelblattn und Sauerkraut.	
	Datum	Dienstag, 25.05.2021
	Dauer	8.30 bis 12.30Uhr
	Referentin	Messner Anna
	Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung

Glutenfreier Brotgenuss		
	Möchten Sie du ein gutes, glutenfreies hausgemachtes Brot genießen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig! Wir backen zusammen verschiedene Brote aus glutenfreien Mehlsorten und verkosten sie anschließend in gemütlicher Runde.	
	Datum	Mittwoch, 26.05.2021
	Dauer	8.30 bis 12.30 Uhr
	Referentin	Rizzoli Erica
	Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung

Nähen eines Dinkelkissens									
	<p>In einfachen Schritten nähen Sie ein Körnerkissen als individuelles, persönliches Geschenk, zum Wärmen oder Kühlen für ihre Lieben.</p>								
	<table border="1"> <tr> <td>Datum</td> <td>Donnerstag, 27.05.2021</td> </tr> <tr> <td>Dauer</td> <td>9.00 bis 12.00 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Referentin</td> <td>Prast Margaret</td> </tr> <tr> <td>Sonstiges</td> <td>Nähkenntnisse mit der Nähmaschine sind Voraussetzung</td> </tr> </table>	Datum	Donnerstag, 27.05.2021	Dauer	9.00 bis 12.00 Uhr	Referentin	Prast Margaret	Sonstiges	Nähkenntnisse mit der Nähmaschine sind Voraussetzung
	Datum	Donnerstag, 27.05.2021							
	Dauer	9.00 bis 12.00 Uhr							
	Referentin	Prast Margaret							
Sonstiges	Nähkenntnisse mit der Nähmaschine sind Voraussetzung								

Krapfen, süß und herzhaft									
	<p>Wir stellen gemeinsam einen Krapfenteig her und verarbeiten diesen zu süßen und herzhaften Krapfen.</p>								
	<table border="1"> <tr> <td>Datum</td> <td>Freitag, 28.05.2021</td> </tr> <tr> <td>Dauer</td> <td>8.30 bis 12.30 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Referentin</td> <td>Evelyn Steiner Platzer</td> </tr> <tr> <td>Sonstiges</td> <td>Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung</td> </tr> </table>	Datum	Freitag, 28.05.2021	Dauer	8.30 bis 12.30 Uhr	Referentin	Evelyn Steiner Platzer	Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung
	Datum	Freitag, 28.05.2021							
	Dauer	8.30 bis 12.30 Uhr							
	Referentin	Evelyn Steiner Platzer							
Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung								

Makramee - vom Armband zur Blumenampel							
	<p>Haben Sie Lust eine alte Knüpfttechnik neu zu entdecken? Dann sind Sie in diesem Kurs richtig. Hier erlernen Sie einfache Knüpfttechniken des Makramees zur Erstellung eines Armbandes und einer einfachen Blumenampel. Nach diesem Kurs können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und verschiedene Knüpfbjekte erstellen.</p>						
	<table border="1"> <tr> <td>Datum</td> <td>Donnerstag, 03.06.2021</td> </tr> <tr> <td>Dauer</td> <td>14:00-17:30 Uhr</td> </tr> <tr> <td>Referentin</td> <td>Bauer Tanja</td> </tr> </table>	Datum	Donnerstag, 03.06.2021	Dauer	14:00-17:30 Uhr	Referentin	Bauer Tanja
	Datum	Donnerstag, 03.06.2021					
	Dauer	14:00-17:30 Uhr					
	Referentin	Bauer Tanja					

## Ran an die Knolle - Kartoffelteig leicht gemacht



Kartoffelteig ist sehr vielfältig und gar nicht so schwer selbst herzustellen – gemeinsam werden wir Gnocchi mit verschiedenen Saucen und süße Früchteknödel zubereiten.

Dauer	Freitag, 04.06.2021
Datum	9:00 – 12:30 Uhr
Referentin	Pichler Astrid
Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung

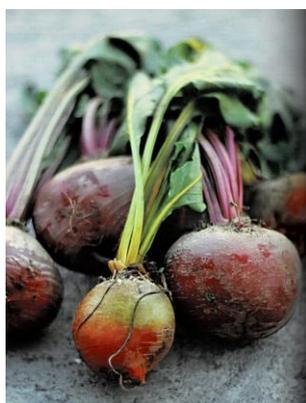
## Brot backen für den Hausgebrauch



Brot backen ist kompliziert? Überhaupt nicht! Neben Mehl und Wasser braucht es nur Salz und Hefe für ein gutes Brot. Ich zeige gern wie ein schmackhaftes Brot auch zu Hause gebacken werden kann.

Datum	Freitag, 04.06.2021
Dauer	15.00-19.00 Uhr
Referentin	Gatscher Elke
Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung

## Rot wie Rohne



Ob roh oder gekocht, Rohnen können Sie in der Küche vielseitig verwenden. In diesem Kurs werden wir verschiedene schmackhafte Rohnengerichte zubereiten und verkosten. Dazu werden Sie viel Hintergrundwissen über dieses Wintergemüse erhalten und Lust bekommen das eine oder andere Rezept nachzukochen.

Datum	Donnerstag, 10.06.2021
Dauer	9.00-13.00 Uhr
Referentin	Bacher Margaret
Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung

## Vinschger Tapas Kleine Köstlichkeiten – großer Genuss



Fingerfood auf „Vinschgerisch“  
 In meinem Vinschger **Tapas-Kochkurs**  
 möchte ich Sie in die Welt der kleinen  
 Gerichte entführen und zusammen mit  
 Ihnen unterschiedliche Tapas mit typischen  
 Produkten aus dem Vinschgau zubereiten  
 und diese anschließend gemeinsam  
 genießen.

Datum	Donnerstag, 10.06.2021
Dauer	15.30 bis 19.00 Uhr
Referentin	Margareth Feichtinger
Sonstiges	Grundlegende Kochkenntnisse sind Voraussetzung