

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 Materialspesen 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

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

Glutenfreier Brotgenuss	
Möchten Sie 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	
In einfachen Schritten nähen Sie ein Körnerkissen als individuelles, persönliches Geschenk, zum Wärmen oder Kühlen für ihre Lieben.	
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

Wir stellen gemeinsam einen Krapfenteig her und verarbeiten diesen zu süßen und herzhaften Krapfen

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

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 Knüpfobjekte erstellen.

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 Fruchtknödel zubereiten.

Datum	Freitag, 04.06.2021
Dauer	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 Ihnen 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