

Pressemitteilung

Kurs „Kürbis & co“

am 14.10.2023 von 10-13 Uhr

im Volkskundlichen Gerätemuseum Arzberg-Bergnersreuth

mit Elvira Dittrich

Ob als Suppe, Ofengemüse, Aufstrich oder einfach überbacken – der Kürbis ist ein Highlight in der Herbstküche und enthält noch dazu viele Vitamine, Mineralstoffe und sättigende Ballaststoffe. Kürbisse gibt es von September bis November, im eigenen Garten, je nach Witterung kann die orangene Frucht auch schon früher geerntet werden. Es gibt über 200 verschiedene Speisekürbissorten, die bekanntesten und beliebtesten sind Hokkaido, Butternut oder der Spaghetti Kürbis. Da der Kürbis einen nicht so ausgeprägten Eigengeschmack hat, sind kulinarischen Kreationen keine Grenzen gesetzt.

Im Kochkurs zeigt Elvira Dittrich farbenfrohe, abwechslungsreiche Rezepte, wie Kürbismarmelade oder Kürbis Muffins. Sie vermittelt Wissenswertes und gibt Tipps und Tricks vom Anbau bis zum Verarbeiten für einen köstlichen Herbstgenuss!

Die Teilnehmerzahl für den Kurs ist begrenzt, daher wird um Anmeldung gebeten unter: 09232-80180 oder per E-Mail unter verwaltung@fichtelgebirgsmuseum.de

Für den Kurs wird ein Unkostenbeitrag von 7€ erhoben.

weitere Infos unter: www.bergnersreuth.de/Veranstaltungen

Veranstaltungsort:
Gerätemuseum Bergnersreuth
Wunsiedlerstraße 12-14
95659 Arzberg-Bergnersreuth
www.bergnersreuth.de