

KURSE Gebiet Ybbs 2016/2017

Brotbackkurs Teil 1 – Lerne selbst Brot zu backen, von und mit den Bäuerinnen

Wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenem Brot? Umso besser, wenn man ihn sich sogar in die eigene Küche holen kann. Lernen Sie im Brotbackkurs Ihr eigenes Brot zu backen! Die Palette reicht vom Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Toastbrot usw... bis hin zur Herstellung von Sauerteig. Außerdem gibt's hilfreiche Tipps und Tricks, damit Ihr Brot garantiert gelingt. Genießen Sie im Kurs den Duft von frisch gebackenem Brot und freuen Sie sich auf die Verkostung!
Versprochen: Nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brot backen!

Kursinhalt:

- Sichere und einfache Herstellung von Sauerteig und dessen Pflege
- Gemeinsames Herstellen und Backen verschiedener Brote (Bauernbrot, Vollkornbrot, Toastbrot,...)
- Viele Tipps rund um die Brotherstellung
- Wertschätzung von Brot

TN Beitrag inkl. Küchenbenützung € 49,50

Mo, 21.11.16 NMS Ybbs 13:30 – 19:30 Uhr

mit Seminarbäuerin und Brotbotschafterin Andrea Peham

NMS Ybbs, Schulring 7, 3370 Ybbs

Anmeldungen bei: Anja Luger, 0676/6889535, ja.luger@aon.at

Max. TN Anzahl 12 Personen

Kreativkurs - Filz dir was

Taschen filzen

Für alle, die sich ein persönliches und praktisches Lieblingsstück von der Handytasche über die Notebookhülle bis hin zur Tasche selbst herstellen möchten. Sie erlernen im Kurs Grundlegendes und neue Ideen rund ums Filzen und erstellen sich selbst eine edle Tasche oder Hülle aus Filz.

Seminarbäuerin Andrea Peham

Kursbeitrag € 27,50 inkl. Saalmiete

zuzüglich Kleinmaterial (wird direkt beim Kurs kassiert) je nach Bedarf/Größe ca. € 20,-- - € 25,--

NMS Ybbs 6.3.17, 13:30 – 18:30

NMS Ybbs, Schulring 7, 3370 Ybbs

Anmeldungen bei: Andrea Peham, 0650/7400652, peham.andrea@aon.at

Max. TN Anzahl 8 Personen!

Kreativkurs – Nunofilzen, individuelle Schals und Tücher

Nunofilzen ist eine besondere Filztechnik, in der Filzwolle und dünne locker gewebte Stoffe (zB Seide) miteinander verbunden werden. Dadurch entstehen völlig neue und sehr raffinierte Stoffe und Strukturen. Im Kurs erfahren sie Wissenswertes über die Herkunft und Herstellung von Schafschurwolle. Lassen sie sich inspirieren und stellen sie selber im Kurs einen Schal oder ein Tuch her.

Seminarbäuerin Andrea Peham

Kursbeitrag € 27,50 inkl. Saalmiete

zuzüglich Kleinmaterial (wird direkt beim Kurs kassiert) je nach Bedarf/Größe ca. € 20,-- - € 25,--

NMS Ybbs 20.2. 13:30 – 17:30

NMS Ybbs, Schulring 7, 3370 Ybbs

Anmeldungen bei: Andrea Peham, 0650/7400652, peham.andrea@aon.at

Max. TN Anzahl 10 Personen!

MHS Blindenmarkt 21.2., 13:30 – 17:30

MHS Blindenmarkt, Lindenstraße 18, 3372 Blindenmarkt

KV: Andrea Peham, 0650/7400652, peham.andrea@aon.at

Max. TN Anzahl 10 Personen!

Vielfältig und frech – Kuchen vom Blech

Neue Ideen für die schnelle Herstellung von süßen und pikanten Köstlichkeiten auf dem Blech, mit vielen praktischen Tipps und vielfältigen Variationsmöglichkeiten.

mit Seminarbäuerin Andrea Peham

Kursbeitrag € 29,- inkl. Küchenbenützung

2.2.17, 13:30 – 18:00

Volksschule St. Martin, Lindenstraße 2, 3376 St. Martin

Anmeldungen bei Gemeindebäuerin Anni Achleitner 0664/73504141

10.01.17, 18:30 – 22:30

MHS Blindenmarkt, Lindenstraße 18, 3372 Blindenmarkt

Anmeldungen bei: Margarete Wögerer 07473/6582

Bäuerinnentag Mi, 22.2.2017 Babenbergerhof in Ybbs

Referentin: Christine Hackl, Trainerin für Wirtschafts- und Sozialkompetenz – „im Märzen der Bauer die Rösslein einspannt“.