



entdecken 

erleben 

einkaufen 

Konservieren und verwerten – Einmachen, Einlegen, Einsalzen  
Clevergeniessen

Datum	15. September 2022
Zeit	18.30 – 21.30 Uhr
Ort	Gallusschulhaus, Moosbruggstrasse 21, St.Gallen
Anmeldung	<a href="mailto:umwelt.energie@stadt.sg.ch">umwelt.energie@stadt.sg.ch</a> / Tel. 071 224 56 76
Preis	CHF 40.- pro Person

Im Sommer und Herbst gibt es grosse Mengen an Früchten und Gemüse. Was überschüssig ist soll nicht im Abfall landen, sondern kann haltbar gemacht werden. Einkochen und Konservieren ist wie-der im Trend. Nur wie funktioniert es? Am 15. September 2022 zeigt ein Kurs, wie Lebensmittel richtig getrocknet, eingemacht, einge-salzt oder eingefroren werden.

  
**CULINARIUM**  
regio.garantie

Während den «regio-wochen» unterstützen wir die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM.