

Limonade & Bowle

- ✘ Tipps zur Herstellung von Limonaden, Bowlen, Eistee, Aromawasser & Co.
- ✘ Grundlagen für Kaltgetränke
- ✘ Utensilien
- ✘ Verwendung welcher Zutaten und ihre Bezugsquellen
- ✘ Ansatz: Früchte, Gewürze oder Kräuter?
- ✘ Aufguss: Likör, Sekt, Wein oder Saft, Sprudelwasser, Eis...
- ✘ Zucker oder Sirup und wieviel davon?
- ✘ ... und die Säure ?
- ✘ alles wird inszeniert ... tolle Gläser, frische Farben
- ✘ kunterbunte Rezepte



Kursleitung: Helgard Vogel
zert. Phytologin und Gesundheitsberaterin für
zeitgemäße Naturheilkunde & Ernährung

Anmeldung:
AMARANTHI Vitalkostschule

telefonisch 036427-70400

E-Mail vogel@amaranthi-vitalkostschule.de
www.amaranthi-vitalkostschule.de

Sommergetränke mit Kräutern, Blüten, Früchten, Gewürzen ...

Ob Bowle, Limonade, Eistee, Aromawasser - alle diese Kaltgetränke sind heißbegehrt in Hitzezeiten. Die Kinder sind nach langem Sitzen in der Schule „verrückt“ nach fruchtigen Getränken. Wer sitzt nicht gern mit seinen Lieben oder Freunden bei einem Gläschen und lässt sich den Sommer schmecken?

Wie bereiten Sie spritzige Limonaden, fruchtig prickelnde Bowlen zu und wie bekommen Sie dabei das optimale Aroma, hübsch dekoriert im passenden Glas? Füllen Sie Ihre körperlichen Reserven wieder auf z.B. mit Aromawasser. Welches (Heil-)Kräutlein und/oder welche Frucht ist für welches Getränk geeignet? Wie wichtig ist die Süße und welche Rolle spielt die Säure? Welche "Geräte" und Utensilien benötigen Sie? Inszenieren Sie Ihr Getränk effektiv zum Hingucker! Diese u.a. Tipps bekommen Sie in diesem Workshop.

Und wir probieren verschiedene Kaltgetränke und testen Geschmack & Aroma. Dazu gibt es einen kleinen Imbiss.

Sie erhalten Rezepte zum Selbermachen sowie ausführliche Kursunterlagen.

Bitte anmelden!

Der Kurs findet statt, wenn mindestens 4 Personen teilnehmen.

Kursdauer ca. 2 Std. (1 Abend) und enthalten die gesetzliche MwSt.

Die Kosten werden im Kurs entrichtet.

frisch & zisch sch sch

