

- Der Gemüse-Einkochkalender durchs Jahr -

Wann ist der richtige Zeitpunkt, um heimisches Gemüse einzukochen?

Dieser interaktive Rundkalender bietet eine anschauliche Übersicht, die Impulse geben und Ideen anregen soll. Wie wäre es denn zum Beispiel mit Sauerkraut im Februar? So können viele Kohlsorten bis in den Frühsommer konserviert werden. Im September können Sie aus Paprika eine fruchtig-scharfe Paprikamarmelade zubereiten und im Oktober zum Beispiel frischen Ingwer verarbeiten. Die Klassiker für den Vorratsschrank, wie Spargel, Kürbis oder Tomate, dürfen in unserem Einkochkalender natürlich auch nicht fehlen.

Im Laufe des Jahres füllt sich dieser Kalender mit immer mehr Rezepten und wertvollen Tipps zum Thema Haltbarmachen und Einkochen.

Jederzeit online abrufbar auf

<https://www.glaeserundflaschen.de/Wissenswertes/Saisonkalender-fuer-Einkoerher.html>

Denken Sie rechtzeitig an Gefäße für Ihr Einkoch- oder Bevorratungsvorhaben.

Können wir Sie beraten?
Unser Kundenservice hilft gerne weiter:

Tel. (030) 33 77 88 33

GLÄSER UND FLASCHEN!
... weil Selbstgemachtes besser schmeckt!

Altonaer Str. 84-90 • 13581 Berlin (Spandau)

Info & Beratung: Tel. (030) 33 77 88 33

Web: www.glaeserundflaschen.de

Mail: info@glaeserundflaschen.de

Eigene Notizen:

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

