

Pilze – essbar oder giftig?

Pilze sind faszinierende Lebewesen, denn sie sind weder Tier noch Pflanze. Sie bilden ein eigenes Reich und tragen im hohen Maße zum ökologischen Gleichgewicht der Natur bei, indem sie organische Stoffe zersetzen. ...Und sie schmecken gut!

Was aber, wenn man sie nicht kennt und nicht weiß, welche essbar und welche giftig sind?

Dann gibt es nur eines: zum Kurs in der Volkshochschule in Freiberg, am 23. September 2015 im Regenbogenhaus anmelden!

In diesem Kurs lernen die Teilnehmer wie man essbare Pilze von ihren giftigen Doppelgängern unterscheiden kann, um die Risiken einer Pilzvergiftung auf ein Minimum zu reduzieren bzw. völlig auszuschließen. Des Weiteren erhalten die Teilnehmer praktische und nützliche Tipps über die Lagerung, Verarbeitung und Verwendung von Pilzen. Bei einer sich anschließenden Pilzwanderung werden die Funde besprochen und bewertet.

Interessenten sollten sich einen der wenigen Restplätze in diesem Kurs sichern und sich schnell in der Geschäftsstelle der Volkshochschule in Freiberg unter Telefon 03731 1613060 anmelden.

15.09.2015

Info: Pilze sind faszinierende Lebewesen, denn sie sind weder Tier noch Pflanze. Sie bilden ein eigenes Reich und tragen im hohen Maße zum ökologischen Gleichgewicht der Natur bei, indem sie organische Stoffe zersetzen.

Auch in unserer Ernährung spielen Pilze eine wichtige Rolle. Sie sind eine kulinarische Bereicherung auf unserem Speiseplan. Aufgrund ihres hohen Eiweißgehalts sind sie sehr nahrhaft und gesund. Nicht umsonst werden Pilze auch das "Fleisch des Waldes" genannt. In diesem Kurs lernen die Teilnehmer wie Sie essbare Pilze von ihren giftigen Doppelgängern unterscheiden können, um die Risiken einer Pilzvergiftung auf ein Minimum zu reduzieren bzw. völlig auszuschließen. Des Weiteren erhalten Sie praktische und nützliche Tipps über die Lagerung, Verarbeitung und Verwendung von Pilzen. Bei einer sich anschließenden Pilzwanderung werden die Funde besprochen und bewertet. Den genauen Termin und Treffpunkt der Pilzwanderung erfahren sie im Kurs.