

Zöliakie – alles glutenfrei

Gebäcke für Zwischendurch
und für die Festtage



Quelle Bild: [https:// pixabay.com](https://pixabay.com)

Samstag, 16. November 2019

Zöliakie – alles glutenfrei

Gebäcke für Zwischendurch und für die Festtage

Zöliakie stellt eine Herausforderung in der täglichen Nahrungsmittelzubereitung dar. Die strikte glutenfreie Ernährung ist die derzeit einzige bekannte Therapie, die Zöliakiebetreffenen in der Regel ein gesundes und beschwerdefreies Leben ermöglicht. Trotzdem, oder gerade deshalb, können Sie mit Zöliakie unter dem Jahr und auch während der Festtage ein Gebäck essen.

Zielpublikum

Der Kurs richtet sich an alle Personen, mit oder ohne Backerfahrung, die direkt oder indirekt von Zöliakie betroffen sind, sowie an Personen, die in ihrem beruflichen Alltag Menschen mit Zöliakie in deren Ernährungssituationen begleiten und unterstützen.

Kursziele

Sie erhalten praxisorientierte Grundkenntnisse rund um das Backen von Brot und Kleingebäck mit verschiedenen glutenfreien Mehlsorten.

Kursinhalte

Gemeinsam werden wir Brot, Brötchen, kleine Zöpfe, salzige und süsse Törtchen und verschiedene Weihnachtsguetzli und solche für das ganze Jahr zubereiten.

Kursleitung	Ines Buchmüller-Cathomen, Familienfrau (kennt Zöliakie aus eigener Erfahrung) Heidi Neururer Fachlehrerin für Ernährung, dipl. Ernährungs- coach
Datum, Zeiten	9.00 – 12.45 Uhr Samstag, 16. November 2019
Kurskosten	Fr. 100.–, Materialkosten Fr. 30.– pro Person
Anmeldeschluss	Montag, 28. Oktober 2019
Online-Anmeldung	Über diesen Link gelangen Sie zur Online-An- meldung auf unserer Webseite www.bgs-chur.ch

Abmeldung Kurse

Abmeldungen bis zum Datum des Anmeldeschlusses sind ohne Kostenfolge. Bei späterer Abmel-
dung ist der gesamte Betrag der Kurskosten zu entrichten.

Bei ungenügender Anzahl Anmeldungen behält sich das Bildungszentrum Gesundheit und Sozia-
les das Recht vor, den Kurs zu verschieben oder abzusagen.