

Zöliakie – alles glutenfrei

Gebäcke für Zwischendurch
und für die Festtage



Quelle Bild: www.pixabay.com

Samstag

**19. November
2022**

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 während der Festtage und auch unter dem Jahr 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, salzige und süsse Törtchen sowie verschiedene Weihnachtsguetzli und solche für das ganze Jahr zubereiten.

Kursleitung	Heidi Neururer, Fachlehrerin für Ernährung, dipl. Ernährungscoach Ines Buchmüller-Cathomen, kennt Zöliakie aus eigener Erfahrung
Datum, Zeiten	9.00 – 13.00 Uhr Samstag, 19. November 2022
Teilnehmerzahl	Max. 12 Personen
Kurskosten	Fr. 100.–, Materialkosten Fr. 30.– pro Person
Anmeldeschluss	Montag, 31. Oktober 2022
Online-Anmeldung	Über diesen Link gelangen Sie zur Online-An- meldung auf unserer Webseite www.bgs-chur.ch/kurse

Abmeldung Kurse

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

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