Sektion Nordwestschweiz

Italienische Salsiccia selber produzieren

Eine Bratwurst mit Schweinefleisch
der Extraklasse mit wildem Fenchel und
diversen Gewürzen.

>>**Teilnehmerzahl ist mind. 10 Personen**<<

Datum: 21. Mai 2022, 9 bis ca. 14.30 Uhr

Ort: AZ Holz AG, Oristalstrasse 121, 4410 Liestal

Es hat auch genügend Parkplätze, aber auch eine Bushaltestelle (5 Min. zu Fuss).

Bei der Salsiccia gibt es viele verschiedene Variationen mit verschiedenen Fleischsorten, dies ist immer nach Regionen abhängig. Wir beschränken uns auf eine einfache Basis mit Schweinefleisch die für alle machbar ist.
Mit diesem Event wollen wir uns seit langen wieder über eine physische Präsenz mit unseren SCV Mitgliedern erfreuen.
Im Anschluss wird gegrillt und es gibt ein Mittagessen (Spaghetti, Salsiccia, Salat, Brot und 1 Getränk) alles im Preis inbegriffen.
Die Würste die übrig bleiben werden aufgeteilt und dürfen mit nach Hause genommen werden.
Wir werden Euch gerne die einfache Herstellung der Salsiccia zeigen, so dass jeder diese für sich oder seinen Familienangehörigen oder Freunde selber zubereiten kann.

Teilnehmer: Mitglieder des SCV aus allen Sektionen
Es hat Platz für max. 15 Personen
Durchführung bei mind. 10 Personen

Kostenbeteiligung pro Person (Salsiccia Herstellung und Mittagessen und 1 Getränk)

Für Lernende	5 CHF
Für Mitglieder des SCV	30 CHF
Für Nicht-Mitglieder	40 CHF

Anmeldungen bis zum 6. Mai 2022 an Felice Bertolami

Per WhatsApp oder SMS +41 (0) 78 799 64 90

Oder via E-Mail an: **felice.bertolami@gmx.ch**

Wir freuen uns auf Eure aktive Teilnahme

Euer Vorstand SCV Sektion Nordwestschweiz Felice Bertolami