

Sektion Nordwestschweiz

Italienische Salsiccia selber produzieren

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

>> **Teilnehmerzahl ist beschränkt auf 16 Personen** <<

Datum: 28. Oktober 2023, 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 aber immer nach Regionen abhängig. Wir beschränken uns auf eine einfache Basis mit Schweinefleisch die für alle machbar ist.

Im Anschluss wird gegrillt und es gibt ein Mittagessen (Pasta, Salsiccia, Salat, Brot und Getränke und Espresso) 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. 16 Personen

Durchführung bei mind. 8 Personen

Kostenbeteiligung pro Person (Salsiccia Herstellung und Mittagessen)

Für Lernende 5 CHF

Für Mitglieder des SCV 30 CHF

Für Nicht-Mitglieder 40 CHF

Anmeldungen bis zum 7. Oktober 2023 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

SCV Sektion Nordwestschweiz Felice Bertolami