



# #Pasta-Kurs



## SGF Meggen



Eveline Beeli

### Samstag, 7. März 2026

9.30 Uhr oder 13.00 Uhr

Schulküche, Zentralschulhaus 1, 6045 Meggen

Für ein Getränk in der Pause ist gesorgt.

Im Pasta-Kurs mit Frau Chlämmerlisack erlebst du authentische und direkte Anleitungen, wie einfach es sein kann, Neues auszuprobieren. Lerne, frische Hartweizenpasta mit dem Pastamaker von Philips herzustellen und tauche ein in eine Welt voller Tipps und Tricks von Frau Chlämmerlisack.

In diesem 2½-stündigen Kurs lernst du, wie man Pasta selbst macht. Am Ende kannst du deine frisch zubereitete Pasta mit nach Hause nehmen.

- Kursinhalt**
- Zubereitungsarten
  - Kursunterlagen
  - Motivation im Alltag
  - Austausch zwischen den Kursteilnehmer/innen, auch nach dem Pasta-Kurs
  - Beantwortung offener Fragen

**Voraussetzung** Es sind keine Vorkenntnisse nötig

**Mitbringen** Zwei Baumwolltücher  
Ein Behälter, um die selbstgemachte Pasta zu transportieren


**Lernziele**

- Du kennst die Grundzubereitung von einem Pastateig
- Du kennst die wesentlichen Zutaten
- Du kennst frische Pasta herstellen
- Du weisst wie man die Pasta trocknet und haltbar macht
- Du kennst die Vorteile vom *#teamsälbermache* und kannst diese in deinem Alltag integrieren

**Kursdauer** ca. 2½ Stunden

**Kursleitung** Eveline Beeli

**Preis** Fr. 150.- Mitglieder, Fr. 165.- Nichtmitglieder

**Anmeldung**  [www.sgfmeggen.ch](http://www.sgfmeggen.ch)  
Anmeldeschluss 31. Januar 2026

