

# Gut geölt durch's 2019!

Sa 12.1.19 von 13.30 – 17.00 Uhr

## Persönliche Einladung

zu den Vorträgen mit anschliessendem Apéro.

(Türöffnung um 13.30 Uhr)

**Wo: Mehrzweckhalle - Fröschensaal,  
4624 Härkingen**

**Unkostenbeitrag: Fr. 10.- p. Person**

(Kinder unter 16 Jahren sind kostenlos)

### Anmeldung erwünscht bis Sa. 5.1.19 bei:

- Susanne Frey: 076 338 48 58 /  
susanne\_frey@gmx.ch
- Wanda L. Keller: 079 962 33 35 /  
info@es-lindert.ch



### Worauf kannst du dich freuen?

Vorträge:

14.00 – 14-45 Uhr: das flüssige Gold aus Sizilien

15.15 – 16.00 Uhr: wohltuendes Öl

16.00-17.00 Uhr: gemütlicher Austausch und geniessen des Apéro's (selbstgemachte Köstlichkeiten)

### Worauf kannst du dich freuen?

**14.00 -14.45 Uhr:**

#### **das flüssige Gold aus Sizilien!**

Ein Diavortrag über die Olivenernte und die Herstellung von Oliven-Öl.

Was zeichnet ein gutes Oliven-Öl aus und wie erkennst du es! Unterschied zwischen schwarzen Oliven und grünen Oliven. Viel Wissenswertes rund um die Oliven aus erster Hand.

**Referentin:** Susanne Frey, Miteigentümerin einer Olivenplantage in Sizilien. Verkauf von Oliven- Öl aus eigener Produktion in der Schweiz. <https://goldenesolivenoel.jimdo.com/>



**15.15 – 16.00 Uhr:**

#### **wohltuendes Öl**

Auf welche verschiedenen Arten kannst du Oliven-Öl im Alltag einsetzen? Welche wohltuenden Anwendungen und Zubereitungen gib es?

Du bekommst einige Impulse und Ideen für den vielfältigen Einsatz in der Küche sowie für die Körper- und Gesundheitspflege. Lass dich inspirieren.

**Referentin:** Wanda L. Keller, dipl. Naturheilpraktikerin und Hypnose-Therapeutin. [www.es-lindert.ch](http://www.es-lindert.ch)

**16.00 – 17.00 Uhr:**

#### **Gemütlicher Austausch und geniessen des Apéro's mit selbstgemachten Köstlichkeiten**