

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

16.00 – 17.00 Uhr:

Gemütlicher Austausch und geniessen des Apéro's mit selbstgemachten Köstlichkeiten