



Krok za krokem - jíme jinak - fermentované potraviny a nápoje I.

čtvrtek 24. října 2024 (18:00 – 20:00)

Jak využít, kvalitně a chutně připravit potraviny z vlastních nebo lokálních zdrojů? Přijďte si vyzkoušet přípravu, nechat se inspirovat, ochutnat a odnést si kultury pro domácí fermentování.

Čeká nás historii fermentace, technologie, postupy i vlastní příprava. Ochutnáte fermentované nápoje a založíme bylinný ocet. Odnese si i základ pro domácí fermentaci.

Na akci je nutné se přihlásit na www.toulcuvdvur.cz



Vstupné: Seminář je zdarma díky finanční podpoře z Národního programu životní prostředí 2/2023 Státního fondu životního prostředí

