



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

středa 6. listopadu 2024 (18:00 – 20:00)

Jak využít, kvalitně a chutně připravit potraviny z vlastních nebo lokálních zdrojů? Přijďte si vyzkoušet přípravu, nechat se inspirovat a ochutnat. Budeme se věnovat historii fermentace, technologiím a pomůckám, postupům a vlastní přípravě. Ochutnáte připravené kimchi, pickle a jogurt. Odnese si naloženou zeleninu v kvasné nádobě pro domácí dokvašení.

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

