

Fermentieren 2.0 - Brotaufstriche, Gemüsefingerfood und Getränke

Weiter geht die kulinarische Reise in die faszinierende Welt fermentierten Nahrung:

Wir bereiten gemeinsam leckere, schmackhafte fermentierte Brotaufstriche zu und lassen in Gläsern gemüsiges Fingerfood reifen.

Wir sprechen über die Herstellung von aromatischem Beeren- und Obstessig und reisen weiter zu den fermentierten Erfrischungsgetränken.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Teilnahmebeitrag plus ca. € 5 Materialkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten
Mitzubringen:	- eine Flasche 0,75 - 1 l mit einer größeren Öffnung und Verschluss (Milchflaschen eignen sich sehr gut)- ein Glas mit Schraubverschluss mit großer Öffnung ca. 10 cm hoch und 6-8 cm breit- ein Glas mit Schraubverschluss mit großer Öffnung ca. 5 cm hoch und 6-8 cm breit

Verfügbare Termine