
Sekrety kulinarnej fermentacji - warsztaty

Zapraszamy na nietypowe i przeciekawe warsztaty kulinarno - botaniczne prowadzone przez charyzmatyczne Mead Ladies.

Warsztaty odbędą się w najbliższą sobotę 11 września w godzinach 10:00 - 13:30.

Dziewczyny z Mead Ladies mają na swoim koncie dwie książki wydane przez wydawnictwo Pascal - "Dzkie smaki. Kuchnia zwariowanego zbieracza roślin." oraz "Dzkie kiszunki i inne fermentacje."

W czasie warsztatów dowiecie się o różnych rodzajach fermentacji wykorzystywanych w kuchni i o możliwości wykorzystania w kuchni dzikich roślin. Każdy z uczestników naszykuje i zabierze ze sobą do domu:

1. Kiszzone marokańskie cytryny z szafranem.
2. Dziki zakwas na żur.
3. Fermentowaną meksykańską salsę z chwastnym dodatkiem.
4. Fermentowaną dziką lemoniadę

Wpisowe 10 zł - jest to kwota w całości przeznaczona na materiały potrzebne do warsztatów.

Więcej szczegółów organizacyjnych dla chętnych.

kontaktujcie się z nami na maila: arboretum.raciborz@interia.pl lub telefonicznie pod numerem (32)4154405 od poniedziałku do piątku od 7:00 do 15:00.
