



Fermenteret rødbeder, surkål og blandede grøntsager.

Fermenterings_kursus

Tid: Tirsdag den 23.10.2018 kl. 18-21

Undervisere: Jytte og Ingrid.

Sted: Det foregår på Vinding Skole i skolekøkkenet. (bag ved skolen, ned i kælderen)

Pris: 300 kr. inkl. grøntsager til ca. 3 mellemstore glas. Grøntsager til flere glas betales med 10 kr. pr glas.

Medbring: Rene glas. Opskrifter udleveres på aftenen.

Du får inden kurset tilsendt nogle oplysninger om fermentering, som du kan læse inden vi mødes. Ligeledes får du en liste over øvrige praktiske ting, du skal medbringe. Der vil være smagsprøver på forskellige fermenterede grøntsager. Du får selvfølgelig det med hjem, du selv laver.

Tilmelding: Send gerne en mail: ingrid.arne.kay@gmail.com eller ring: 27 62 44 10
Max 20 deltagere. Du er registreret deltager, når vi har din betaling.

Betaling på Mobile Pay 2762 4410

Medbring evt. også the/kaffe og en kop. Vi har en glutenfri kage.

Venlig hilsen

Rødmoses venner

Jytte og Ingrid