

Gartneriet RØDMOSE venner

Foredrag om fermentering med Søren Ejlersen

Tirsdag den 13. november kl. 19.30



Søren Ejlersen, der er kok og medstifter af Aarstiderne, har med sine to bøger om fermentering gjort den gode gamle teknik med at fermentere (mælkesyregære) grønsager moderne igen. Søren vil fortælle om metoder, opskrifter, anvendelser og de positive virkninger af at spise fermenterede grøntsager. Og hvorfor biodynamiske råvarer er at foretrække til at fermentere.

Søren har smagsprøver af forskellige sammensætninger af fermenterede grøntsager med.



Sted: Steiner Skolen, Sukkertoppen (Grønlandsvej), Vejle

Entré 50 kr. Kontant eller MobilePay.

Søren Ejlersen har bøger med til salg.

Arrangeret af foreningen Gartneriet Rødmoses Venner. www.roedmose.dk