

## 41-3053204 Fermentieren - leicht gemacht

Beginn	Samstag, 20.04.2024, 10:00 - 15:00 Uhr
Kursgebühr	24,00 €
Dauer	1 Tag
Kursleitung	Galyna Losizki
Informationen	In diesem Kurs entstehen zusätzliche Kosten für die verwendeten Lebensmittel und Material in Höhe von ca. 13,00 Euro. Der Betrag wird vor Ort mit der Dozentin verrechnet.). Bitte bringen Sie eine eigene Schürze, ein Drahtbügelglas oder Weckglas mit Deckel und Klammer (ca. 600-1000 ml) mit.
Kursort	Freienhagen, Wildwuchs Kultur & Kochen, An der Sta, An der Stadthalle 1, 34513 Waldeck

Sauer macht lustig und glücklich! Fermentieren ist eine der ältesten Techniken, um die Nahrungsmittel haltbar zu machen und unsere Großmütter hatten es voll drauf. Fermentierte Lebensmittel sind nicht nur gesund, sie sind auch lecker, reich an Vitaminen, Enzymen sowie nützlichen Bakterienkulturen. Entdecken Sie die uralte Kunst des Fermentierens neu - für mehr Gesundheit und Genuss im Alltag.

In diesem Workshop wird die Technik der Milchsäuregärung vermittelt, es wird fleißig geschnippelt und wir stellen vor Ort eigene Fermente her. Sie lernen alles rund ums Fermentieren, erhalten wertvolle Tipps und erfahren, welche Utensilien Sie brauchen. Außerdem verkosten Sie unterschiedliche Leckereien und nehmen eigenes Ferment mit nachhause. Eine Kaffee-/Teepause mit Kuchen ist inklusive.

In diesem Kurs entstehen zusätzliche Kosten für die verwendeten Lebensmittel und Material in Höhe von ca. 13,00 Euro. Der Betrag wird vor Ort mit der Dozentin verrechnet.

### Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
20.04.2024	10:00 - 15:00 Uhr	Freienhagen, Wildwuchs Kultur & Kochen, An der Stadthalle 1

[zur Kursdetail-Seite](#)