



Les Amis du Jardin, Mutzig

Atelier lacto-fermentation: choucroute et kimchi



Sam 11 oct, 8h30-12h00

Principes de la lactofermentation

Réalisation de choucroute et kimchi

(apporter 1 ou 2 bocaux en verre de 1 L avec joint et un poids qui entre par l'ouverture du bocal tels un galet bouilli ou un anti monte-lait)

Lieu: Foyer paroissial de Mutzig
(au fond de la Cour de la Dîme)

Coût: Gratuit pour les adhérents
5 eur pour les non-adhérents
15 personnes maxi

Inscription 06 12 84 92 07 ctpositive@hotmail.fr