



## INFORMATIONS



MULHOUSE UP19

(Atelier)



Début le samedi 17 octobre 2020



DURÉE : 03:00

**Prix : 27.00 €**

PROFILS : à remplir

PRE REQUIS :

aucun

MATERIEL :

Matériel fourni par tête de bois : légumes, épices, saladier matériel

A apporter par le participant : 3 bocaux hermétiques avec joint caoutchouc type "Le Parfait" contenance 500ml, une râpe à légumes, un économe.

Participation demandée au frais: 5€ par personne

CODE ACTIVITÉ : 5MU1090

## DESCRIPTION

Mode de conservation ancestral, la lactofermentation est possible avec de nombreux légumes, décuplant leurs saveurs et produisant bon nombre de bienfaits pour l'organisme.

Initiez-vous à la plus simple des conserves ! Betteraves, carottes, choux et navets seront nos alliés pour cet atelier.



## OBJECTIFS

Faire un premier pas vers la conservation maison.

Prendre conscience de la saisonnalité des produits.

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	17-10-2020	09:00	03:00	UP19, 20 avenue Kennedy - 68100 MULHOUSE