

Kimchi & Knapperige Groenten: Fermentatiefeest!

Ontdek de kunst van het fermenteren met BIO seizoensgroenten en fruit (no waste) tijdens deze hands-on **workshop** door Lucy'Spoonfull.

INFO:

Zelf maken:

droog fermenteren (kimchi) & nat gefermenteerde knapperige groenten

Proeven:

Lucy'Spoonfull homemade fermentaties

Gezondheid:

ontdek de kracht van deze superfood voor je darmen!

Inclusief:

kruidenthee & homemade gebak

Locatie:

uniek kijkje bij vzw De Blokkendoos

Mee naar huis:

2x 1L levende smaakpotten + nazorg via WhatsApp!



AGENDA:

Wanneer?

Zaterdag 14 november ÓF
Zaterdag 21 november

Tijd:

13u tot 17u

Locatie:

vzw de Blokkendoos,
Sasput-Voogdijstraat 89,
Sint-Lambrechts-Herk (Hasselt)

Prijsopties:

€ 65,- (Alles inclusief: biogroenten + 2x 1L weckpotten)
€ 60,- (Breng zelf 2 degelijke weckpotten van 1L mee)

 Je steunt hiermee het Sociaal Cultureel Centrum in Louga (Senegal)! (De Blokkendoos VZW)

 Max. 8 plekken per datum



INSCHRIJVEN

Scan de QR-code of surf naar:

 tinyurl.com/Lucy-Spoonfull-Fermenteerfeest

 lucy.spoonfull@gmail.com |  0487 63 83 13

