



Atelier de fabrication de choucroute à l'ancienne

Ou comment fermenter et conserver la choucroute!

Pendant cet atelier:

- ❖ Vous serez accueillis autour d'un verre de jus de chou frais et nous discuterons des magnifiques propriétés du chou et de la choucroute.
- ❖ Vous apprendrez les points pratiques de la fermentation: sel et autres épices, conservation et éventuelles complications.
- ❖ Couteaux et râpes (dont une grande râpe ancienne) à la main, nous préparerons les choux pour la fermentation ensemble.
- ❖ Vous rentrerez chez vous avec la préparation de choucroute pour toute la famille pour toute l'année!

Quand? Octobre 27, 2022, de 17h à 20h

Durée? 3h+

Où? La Sarraz

Prix? 95 CHF

Y compris? Choux à choucroute, épices et une recette de choucroute à l'ancienne

À apporter? Récipient pour votre choucroute



Inscriptions: www.herbettes.ch

Infos: Vaida Auzelyte 076 358 50 90/ vaida@herbettes.ch