



OGV Tristach

Mitglied im Verband der Tiroler
Obst- und Gartenbauvereine

Workshop Gemüse fermentieren mit Hana Bergh

(Die Kunst eigenes Gemüse lange haltbar zu machen)

am 18. November 2023

von 14 Uhr bis ca. 18 Uhr

im Gemeindezentrum Tristach – Kleiner Saal

Inhalt des Workshops:

- Grundlagen/theoretisches Wissen über Fermentation
- Verkostung von fermentiertem Gemüse
- Arbeitsschritte beim Fermentieren
- Rezepte fürs Fermentieren
- Equipment zum Fermentieren
- Selbst fermentieren
- Lagerung & Verwendung der fertigen Fermente



Mitzubringen:

- • Schneidebrett, scharfes Messer, Gemüseschäler, große Schüssel, Vierkantroibe, Geschirrtuch, Küchenlappen, Papier und Stift

Zur Verfügung gestellt werden:

- • Gemüse, am besten eignet sich Wurzelgemüse jeder Art oder Zucchini, Gurke, Kürbis und natürlich Kraut
- • Gewürze, Salz, Salzlake
- • Gläser, Beschwerungsglas und Deckel (Weck/Rex Sturzgläser 850ml oder 580ml)

Materialkosten: pro Person: 12 Euro (beinhaltet 2 Gläser)

Der Workshop ist für Mitglieder aller Gartenbauvereine kostenlos.

Für NICHT Mitglieder 30 Euro (inkl. Materialkosten)

Anmeldung: E-Mail ogv.tristach@gmail.com oder Tel. Vereinsobfrau Brigitte Amort 0677 64 21 23 63

begrenzte Teilnehmerzahl max.20 Personen.