

Kurz kvašené zeleniny - Kalendář akcí - Litoměřice-info.cz

Litoměřice-info.cz > [Kalendář akcí](#)

Kurz kvašené zeleniny

WWW.KRASNOOCKO.EU
Mgr. Veronika Hájková, Kninice 95 Lovečkovice 411 45
www.facebook.com/krasnoocko



v netradičním pojetí...

Srdečně Vás zvu na workshop

TRADIČNÍ NAKLÁDÁNÍ ZELENINY

Místo konání: Dámský klub Litoměřice, Na Valech 85/35, 412 01 Litoměřice

Poznejte sílu přírodní fermentace.
*Přednáška spojená s ochutnávkou kvašené zeleniny.
Tradiční i méně známé postupy.
Kvašení se solí i bez soli.
Bleskové a krátkodobé kvašení.
PROČ? CO? JAK? V ČEM? JAK DLOUHO?
Teorie, praxe, ucelené informace ve skriptech.*

4.října
[9.30-12 hod]
550Kč

Rezervace místa na: VERONIKA.HAJKOVA.KNINICE@GMAIL.COM

GPS: 50°32'3.082"N, 14°7'52.501"E

Datum konání: 04.10.2019

Začátek: 09:30

Konec: 12:00

Vzdálenost od centra: 0.03 km

Praktické informace:

Cena: 550 Kč

Místo: Dámský klub Litoměřice, Na Valech 85/35, 412 01 Litoměřice

Datum: 4.10 2019

Čas: 9.30-12 hod

E-mail: veronika.hajkova.kninice@gmail.com

Telefon: +420723833309

Adresa: Na Valech 85/35, 412 01 Litoměřice

„Fermentace je spíše uměním než vědou. Je to zázrak přírody“

Ten, kdo zakusí kouzlo fermentace a ochutná kvašené nápoje, ovoce či zeleninu, neodolá a této magii propadne.

Nakládání pomocí mléčného kvašení je geniální způsob konzervování zeleniny.

Při použití této metody se zachovávají živiny, a navíc dojde k vytvoření aromat a nových chutí, která nám jiné metody nedopřejí. Jedná se o živý proces. Mléčné kvašení se spouští spontánně. Předpokladem pro úspěšné mléčné kvašení je vlhké prostředí bez přítomnosti kyslíku.

Na rozdíl od mražení, sušení nebo zavařování není zapotřebí elektrická energie.

Poznejte sílu přírodní fermentace.

Přednáška spojená s ochutnávkou kvašené zeleniny.

Tradiční i méně známé postupy.

Kvašení se solí i bez soli.

Bleskové a krátkodobé kvašení.

PROČ? CO? JAK? V ČEM? JAK DLOUHO?

Teorie, praxe, ucelené informace ve skriptech.

Ochutnávka:

Bleskový salát

zelenina kvašená ve vlastní šťávě

zelenina kvašená v solném nálevu

kimchi

ředkvičky v umeoctu

cibulky v shoyu a další...

Cena: 550 Kč