

Gourmetskolen Syltning og fermentering

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold,;

Kursusinfo

Få genopfrisket det gamle håndværk, der forlænger dine grøntsagers liv langt ind i vinteren. De fleste kender til at have grøntsager, der har ligget lidt for længe i køleskabet, eller at grøntsagerne i køkkenhaven hen på efteråret bare står og gror til. Ved hjælp af simple metoder og opskrifter kan du på dette kursus lære at sylte og fermentere dine grøntsager og forlænge glæden ved dem langt ind i vinteren.

Fermentering er et gammelt håndværk, som har fået nyt liv i de danske køkkener, og er en af de ældste konserveringsmetoder, vi kender til, og det er en teknik der er brugt i store dele af verden.

Det er en ideel måde at bevare alle de vigtige næringsstoffer i grøntsagerne, samtidig med at processen skaber en masse gode mælkesyrebakterier, som er med til at holde balance i fordøjelsessystemet.

På kurset lærer du at lave din egen sauerkraut, kimchi eller andre fermenterede grøntsager, samt hvordan man for eksempel hurtigt kan sylte sine egne rødbeder, græskar eller agurker. Du får selvfølgelig dine produkter med hjem – ligesom vi får noget lækkert at spise og drikke undervejs.



Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den grønne "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 395,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

Pris 1:
DKK 395,00

> Tilmelding



Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Verdens vine.

Kontakt gourmetskolen@zbc.dk, hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 395kr. pr. person).