

Fermentēšanas meistardarbnīca

LĪGATNES
APVIENĪBAS PĀRVALDE

FERMENTĒŠANAS MEISTARDARBNĪCA

23.septembrī

plkst.12.00

Līgatnes Amatu mājā

Fermentēšanas meistardarbnīcā būs iespēja uzzināt fermentēšanas pamatprincipus un to ietekmi uz veselību, kā arī baudīt probiotisku un fermentētu dārzeņu degustāciju un piedalīties kopīgā dārzeņu fermentēšanā. Labo baktēriju saglabāšanas noslēpumus pārtikas produktos prezentēs veselīgo našķu darītava **"LABAS SAKNES"**.

Vietu skaits ierobežots, pieteikties **pa tālruni 29346946**

Dalības maksa **10 EUR.**

Organizē **Līgatnes Amatu māja**

Meitardarbnīca notiks 23.septembrī plkst.12.00 Līgatnes Amatu mājā.

Fermentēšanas meistardarbnīcā būs iespēja uzzināt fermentēšanas pamatprincipus un to ietekmi uz veselību, kā arī baudīt probiotisku un fermentētu dārzeņu degustāciju un piedalīties kopīgā dārzeņu fermentēšanā.

Labo baktēriju saglabāšanas noslēpumus pārtikas produktos prezentēs veselīgo našķu darītava "LABAS SAKNES".

Vietu skaits ierobežots, pieteikties pa tālruni 29346946.

Dalības maksa 10 EUR.

Organizē Līgatnes Amatu māja.