

Conserves naturelles et secrets de grand'mères

Objectifs



Bien plus que des recettes, le programme vise à vous donner les règles de conservation : dosages sucre, sel, alcool, acidité afin de vous donner les clés de votre créativité dans les limites de mécanismes incontournables. Les techniques de conservation mais aussi les recettes particulières pour utiliser les produits en question.



Conserves naturelles = hors congélation et pasteurisation



Contenu

Vous rêvez d'étagères garnies de bocaux et flacons toujours prêts à émerveiller vos hôtes : retrouvez le bonheur des savoir-faire de nos grand'mères.

Partir sur les traces de Marco Polo et découvrir les multiples applications de la lacto-fermentation : technique simple, rapide, familiale, diététique et écologique car ne demandant aucune cuisson. D'autres techniques de conserves traditionnelles seront présentées : sel, huile, vinaigre, pesto, chutney, pickles, séchage, chaleur douce, sucre, alcool, etc. Présentation de recettes de cuisine afin d'utiliser au mieux lesdites conserves.



Préparation du repas intégrant les divers produits étudiés.



En pratique

Amener cahier pour notes, appareil photo.
Vos recettes à partager

Autres stages

Cuisine sauvage
Nouveaux ingrédients
Cuisinez bio malin
Cuisine saine : cuissons, etc.
Cuisine végétarienne



Activités

Ateliers et causeries
Exposition
Préparation du repas
Polycopiés, bibliographie

Où ?

3b rue de Bassemberg
67220 Lalay
Infos détaillées sur le site, page « accès »

Contact

Tél 03.88.58.91.44
gerard@jardingourmand.com

Organisation

Animateur :
Gérard Verret