

# Kurs i mjölksyrning



med Eva Perpås

trädgårdsmästare, konstnär, kock och delägare i trädgårdshandeln Växtzon 4.

Hon håller kurser i många ämnen bl.a. Mjölksyrning. Hennes mjölksyrade produkter har deltagit i SM i Mathantverk med goda resultat.

Var och en tar med sig:

- skärbräda
- rivjärn
- burk med tättslutande lock rymmande minst en liter
- bunke
- grönsaker som du önskar mjölksyra

Ex. på recept:

1. Rödkål, vinäpple el. äpple, vitlök
2. Rödkål, dillfrön
3. Surkål vitaminboost (vitkål, färsk ingefära, färsk gurkmeja)

Eva kommer att ha med sig smakprov på olika syrningar



**Datum:** Tisdagen 7 november

**Tid:** 18.00-20.00

**Plats:** Medborgarskolans lokal, Drottninggatan 23

**Kostnad:** 250 kr/person. Betalas vid anmälan på swish 123 036 23 27 alt. bg 384-4305

**Anmälan:** Sänds till [gertrud.edstrom@gmail.com](mailto:gertrud.edstrom@gmail.com) senast torsdag 2 november.

**Obs! Begränsat antal och "först till kvarnen gäller"**

Välkommen med din anmälan!

Styrelsen för Slow Food Gästrikland i samverkan med Medborgarskola

