



Verwerking en houdbaarheid van groenten en fruit

Door Arie en Inge Noordam

Al jaren zijn Arie en Inge bezig met diverse methodes om groenten en fruit langer te bewaren.

Zoals bijvoorbeeld:
inmaken, wecken, fermenteren en drogen.

Deze door de jaren heen opgedane kennis willen ze graag delen zodat ook jij je voordeel hiermee kan doen.

Naast de door hen zelf beproefde methodes zullen ze ook hun licht laten schijnen op andere bewaarmogelijkheden.

Ze doen dit op 3 verschillende dagen zodat er altijd een gelegenheid is om erbij te kunnen zijn.

Van harte welkom!

Dinsdag 18 maart 19:30
Donderdag 10 april 19:30
Zondag 4 mei 14:30



Datum en tijd: 18 maart en 10 april; aanvang 19:30 inloop vanaf 19:00u.
Zondag 4 mei aanvang 14:30 inloop vanaf 14:00u.

Locatie: Tuin van Gaia | Molenlaan 67 | 2675 CC Honselersdijk

Bijdrage: € 5,- inclusief koffie en thee. (Gratis voor moestuinders en oogstgenoten van Tuin v Gaia)

Aanmelden: info@tuinvangaia.nl