

FOIRE À LA CŒNSERVE CŒNSERVENKERMIS



Ateliers anti-gaspillage GRATUITS et ouverts à tous !

"verspillingsvrije" workshops GRATIS en voor iedereen !

Confitures, confituur, Conserves, conserven, Marinades au vinaigres,
azijnmarinades, lacto-fermentation, melkfermentatie



+



=

Ateliers anti-gaspi
"verspillingsvrije"
workshops



GRATUIT ET OUVERT A TOUS !
GRATIS EN VOOR IEDEREEN!



16 / 02 / 14 – 14.00 – 18.00

Curohall

rue Ropsy Chaudronstraat, 7 - Anderlecht

Ateliers gratuits de techniques de conservation :
gratis "verspillingsvrije" workshops :

- Confitures, *confituur*,
- Conserves, *conserven*,
- Marinades au vinaigres, *azijnmarinades*,
- lacto-fermentation, *melkfermentatie*

avec les invendus du marché des Abattoirs.

*met producten die niet verkocht raakten op de
Slachthuizenmarkt*

Amenez vos bocaux !!

Vergeet niet uw bokalen mee te nemen !!



recettes et infos sur : www.foiresavoirfaire.org recepten en info

Cette activité est organisée par la Foire aux Savoir-Faire avec le soutien de Bruxelles Environnement et le projet européen Green Cook. Deze workshops zijn een organisatie van "Foire aux Savoir-Faire", met de steun van Leefmilieu Brussel en het Europese GreenCook-project

