Associazione Naturista Ravennate

CORSI PRATICI DI FERMENTAZIONE,

il sabato mattina dalle 9.30, a cura di **Serena Casadei**.



- 07/11/26 Verdure latto-fermentate,
  metodo a secco e in salamoia, crauti, kimchi
- 21/11/26 Fervida e i suoi mille usi,
  detersivi e cosmesi con le fermentazioni
- 12/12/26 Bevande fermentate:
  ginger bug, ginger beer, kefir d'acqua,
  metodo kombucha, aceti



- 16/01/27 Natto e tempeh
- 30/01/27 Formaggi vegetali,
  non fermentati e fermentati con gli
  starter giusti, rajuvelac e kechec
- 13/02/27 Koji i suoi mille usi e Miso

I corsi si terranno in Via Piangipane 186, a Piangipane (RA).

Per info ed **iscrizioni**: Fabiana 3407687924.

www.assnaturistaravennate.it

fb: Associazione Naturista Ravennate