

«Was lange hält, ist richtig gut»

Eingemachtes: vom Sammeln, Verarbeiten und Geniessen

Samstag, 17. August, 14.00 Uhr
Reformiertes Kirchgemeindehaus Baden



Workshop Curry-Zucchini: In Zusammenarbeit mit Biocò
Gemüsegenossenschaft Region Baden Brugg

ref-baden.ch



Alles dreht sich um Zucchini: Unter fachkundiger Anleitung werden Curry-Zucchini zubereitet und mariniert, so dass sie am nächsten Tag heiss eingefüllt werden können.

Schnipseln und marinieren, neue alte Konservierungsmethoden kennenlernen, Rezepte sammeln und austauschen, Zucchini-Kuchen backen, Etiketten gestalten, Gemeinschaft geniessen...

Mitbringen (freiwillig): Zucchini aus dem Garten (nicht zu grosse), eigene Vorratsgläser mit intaktem Schraubverschluss, Rezeptideen rund um Zucchini

Alle weiteren Informationen finden Sie auf unserer Website oder bei Susanne Widmer, 056 200 55 11 | susanne.widmer@ref-baden.ch

Weitere Workshops:

- Bunt es Allerlei: Samstag, 31. August:
Für interessierte Gartenbesitzer*innen: Wer hat erfahrungsgemäss zu viele Früchte oder Gemüse und weiss nicht wohin mit der ganzen Ernte? Melden Sie sich!
- Apfelernte: Samstag, 21. September
- Nussernte: Samstag, 19. Oktober, mit der Chinderchile
- Gottesdienst: Sonntag, 15. Dezember, Recht auf Ernährung