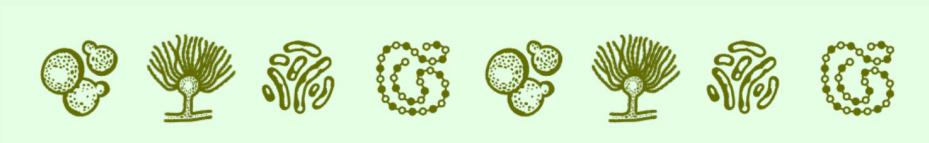


Naturen i Maden - Fermenteringskursus



Kom med på kursus i fermentering, her vil du gennem sanserne, ældgamle teknikker og ny viden om mikrobiologi, lære om og få fingrene i fermentering og madlavning ved hjælp af mikroorganismer som mælkesyrebakterier, gærceller og svampespore.

Vi skal rundt i fermenteringens smags- og tilberedningsunivers, og der vil være udfordringer for både nybegyndere og folk der har prøvet lidt af hvert, når det gælder fermentering.

Kurset tager ikke højde for allergener, men frygt ej, vi vil kaste os ud i forskellige fermenteringer, og der vil derfor være noget for alle.

Projektet og kurset er et tværkorpsligt Spejderne projekt og tilmelding sker af GDPR-mæssige hensyn gennem Det Danske Spejderkorps.

Information

Dato: 8. april 2026 kl. 17:00-20:00

Sted: Hos Haver Til Maver, Allegade 5A,
2000 Frederiksberg

Pris: Gratis

Tilmeldingsfrist: 27. marts 2026 eller når
kurset er fyldt op.

Tilmeld dig via QR-koden



En magisk opdagelsesrejse
i naturvidenskab og mad lavet
i samarbejde med:



novo nordisk
fonden

HOTEL OG
RESTAURANT
SKOLEN



 Biotech Academy

