

25 JANVIER 2025

Min
de
lie
ns

Boissons fermentées

FIRE CIDER KVASS CHEONG
TEPACHE KOSO SHRUBS JUN
GINGER BEER CHOUCHEN BOZA
HYDROMEL KEFIR DE FRUIT LASSI
TIBICOS KOMBUCHA SIMA

**VENEZ APPRENDRE A REALISER DE
FAÇON LUDIQUE DES BREUVAGES
FERMENTÉS ET PETILLANTS AUX
MULTIPLES BIENFAITS**

**AU PROGRAMME DES CONSEILS ET
INFORMATIONS AINSI QUE PRÉPARATIONS DE
KEFIR DE FRUIT, GINGER BUG, KOMBUCHA, KOSO**

PRÉPAREZ VOS PAPILLES. ÇA VA PÉTILLER !

atelier gratuit

Inscription avant le 20 janvier 2025

à atelier@amancey.com

lieu : local de Bagnols de 10H à 12H30

**DÉGUSTATION PRÉVUE
EN FIN D'ATELIER**

25 JANVIER 2025

Min
de
lie
ns

Boissons fermentées

Laissez-vous surprendre par le monde magique de la fermentation en fabriquant des boissons fermentées : gingerbeer, kéfir de fruits, kombucha ... L'histoire du kombucha, du kéfir de fruits, quels sont leurs bienfaits. Mère de kombucha (SCOBI) et grains de kéfir vous seront fournis.

Prendre soin de son microbiote en sirotant des boissons fermentées c'est possible ! Nous ferons un tour du monde des boissons fermentées pour nous arrêter sur 3 d'entre-elles. Grâce à cet atelier vous connaîtrez les gestes simples pour faire chez vous des succulentes boissons, bonnes pour la santé, de belles alternatives aux sodas industriels. Vous fabriquerez vos propres boissons fermentées que vous aromatiserez à votre goût et au gré de vos envies.

Au programme, préparation de kombucha et de kéfir ainsi qu'un ginger bug à partir d'ingrédients fournis, réalisation d'une aromatisation de kombucha et de kéfir. Pour finir, vous dégusterez tous ensemble kombucha et kéfir de fruits avant de repartir avec un kit pour retenter l'expérience à la maison, les boissons que vous aurez confectionnées, vos propres grains de kéfir, un scoby (mère de kombucha) si vous le souhaitez.

En prime, vous recevrez des fiches récapitulatives comprenant les process de base, des recettes et des conseils, mettant en valeur les différents types de boissons.

atelier gratuit

Inscription avant le 20 janvier 2025
à atelier@amancey.com

lieu : local de Bagnols de 10H à 12H30

**DÉGUSTATION PRÉVUE
EN FIN D'ATELIER**