

Seminar Ggagdugi (Kimchi aus Rettich) selber machen — 12. Feb. 2022



Kimchi ist eine gesunde Beilage, passend zu jedem Gericht. Es besteht aus natürlichen Zutaten, die durch die Milchsäure-Gärung ihre Frische bewahren.

Datum: Sa 12. Februar 2022

Zeitpunkt: 15:30-18:00h

Preis: CHF 70.-

Anmeldefrist bis am 6. Februar 2022 (je früher, desto besser, da Teilnehmerzahl 6-10). 2G Covid-Zertifikatspflicht.

Zum Schluss werden wir (schon fermentiertes) Ggagdugi mit warmem Klebreis und weiteren Häppchen essen.

Bitte Einmachglas (pro Person 0.5-0.7 L) mitbringen.

Kursprache Englisch (Übersetzung ins Deutsche wird wenn gewünscht angeboten)

Bei Fragen und für Anmeldung melde dich einfach unter konservieren@labonneheure.ch

Je nach Wunsch könnt ihr auch eine vegetarische Variante ohne Crevetten-Sauce machen, auch den Schärfe-Grad könnt ihr selbst bestimmen.

Wir freuen uns!

Ort: la bonne heure kanonegass

Kanonengasse 37

4051 Basel

Schweiz

