

Workshop weissen Kimchi selber machen — 2. April 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 2. April 2022

Zeitpunkt: 15:30-18:00h

Preis: CHF 100.-

Anmeldefrist bis am 28. März 2022 (je früher, desto besser, da Teilnehmerzahl 6-10).

Weisser Kimchi (*baek-kimchi*) besteht zu einem grossen Teil aus Chinakohl. Im Gegensatz zum "normalen" Kimchi, der wegen den Chilli-Flocken rot wird, werden dem *baek-kimchi* keine Chilliflocken beigefügt. Er ist dadurch nicht scharf. Bitte bringt einen gut verschliessbaren Behälter, in dem ein ganzer Chinakohl Platz hat (z. B. ein Tupperware, das ca. 12 cm breit, 20 cm lang und 8 cm hoch ist), sowie ein Messer und ein Schneidebrett mit. Diese Menge Kimchi kann dann jede Person mit nach Hause nehmen. Zum Schluss werden wir (schon fermentierten) Kimchi mit leichten warmen Speisen essen.



Kurssprache Englisch (Übersetzung ins Deutsche wird wenn gewünscht angeboten)

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

Wir freuen uns!

Ort: la bonne heure kanonegass
Kanonengasse 37
4051 Basel
Schweiz

