

Offene Slow Food- KOCHWERKSTATT



Die Vielfalt des Geschmacks von Lebensmitteln zu erfahren, die aus guter und sauberer Erzeugung aus der unmittelbaren Umgebung kommen, Informationen über Zubereitungsarten und Zutaten austauschen und altes, traditionelles Kochhandwerk an die junge Generation weitergeben – das ist die Idee der *offenen Slow Food-Kochwerkstatt* im Zentrum des Kräuterdorfs Irschen.



Die **Gemeinschaft von Slow Food Irschen** bietet einmal im Monat einen Einblick in die Vielfalt von Lebensmitteln und lädt Einheimische und Dorfbesucher ein, Neues aus der Welt von Slow Food zu entdecken. Verkosten, schmecken, riechen und ausprobieren ist eine Aufforderung, sich mit der Herkunft und dem guten Geschmack der regionalen Lebensmittel zu beschäftigen.

Termin 2021:	Thema:	Tipps:
SA, 27.März	EIER	Alles über das Gelbe vom Ei
SA, 05.Mai	FRÜHLINGSZWIEBEL	... und andere Zwiebelsorten
DI, 01.Juni	SPARGEL	Der Klassiker in grün und weiß
DI, 06.Juli	FRÜCHTE	Süß, sauer, bunt - gut
DI, 03.August	GEFLÜGEL	Federvieh einmal anders
DI, 09.September	POLENTA	Das Beste vom Mais
SA, 02.Oktober	HÜLSENFRÜCHTE	Von Bohnen und Erbsen
SA, 06.November	ESSIG	Die saure Verführung

Uhrzeit: jeweils von 10 – 12 Uhr

Beitrag: freiwillige Spenden

Unsere Partner:



ALLE TERMINE 2021 IM ÜBERBLICK, jeweils von 10 bis 12 Uhr

<p style="text-align: center;">Samstag, 27.März</p> <p>EIER Alles über das Gelbe vom Ei</p> 	<p style="text-align: center;">Samstag, 8.Mai</p> <p>FRÜHLINGSZWIEBEL ... und andere Zwiebeln</p> 	<p style="text-align: center;">Dienstag, 1.Juni</p> <p>SPARGEL Der Klassiker in grün und weiß</p> 
<p style="text-align: center;">Dienstag, 6.Juli</p> <p>FRÜCHTE Süß, sauer, bunt - gut</p> 	<p style="text-align: center;">Dienstag, 3.August</p> <p>GEFLÜGEL Federvieh einmal anders</p> 	<p style="text-align: center;">Dienstag, 7.September</p> <p>POLENTA Das Beste vom Mais</p> 
<p style="text-align: center;">Samstag, 2.Oktober</p> <p>HÜLSENFRÜCHTE Von Bohnen und Erbsen</p> 	<p style="text-align: center;">Samstag, 6.November</p> <p>ESSIG Die saure Verführung</p> 	<p>Freier Zugang in der Slow Food Kochwerkstatt für jeden, der sich für gutes und sauberes Essen interessiert.</p> <p>Freiwillige Spende!</p> 