

Snertingdal Bygdekvinnelag inviterer til åpent møte om Fermentering av mat.

Fermentert mat er i vinden som aldri før!

Å fermentere grønnsaker eller å lage andre fermenterte mat- eller drikkevarer er noe alle kan klare.

Surdeigsbrød, surkål, yoghurt, ost, vin og sylteagurk er bare noen eksempler på mat som kan fermenteres.

Har du lyst til å lære mer om Fermentering?

**Bli med på vårt møte den 13. Februar**

**Klokken 19.00**

**Sted: Snertingdal skole**

Bevertning og loddsalg.

Aija Baumane kommer for å dele av sin kunnskap!

**Alle er velkomne, Vel møtt!**