

CURS CUINA MACROBIÒTICA

SESSIÓ 9. GERMINATS I FERMENTS



Preu: 48.00€

Horari:: 19,30-22h

Data del curs:: 28/03/2017

Impartit per: Silvia Mirabet

Lloc:

Cultiu i aplicació dels germinats als plats de cada dia. Recomanacions.

Ferments: per a què serveixen i com consumir-los a diari.

À

RECEPTES

- Amanida de germinats amb croquetes de tempeh
- Pickles casolans per a consum habitual. com fer-los a casa
- Chucrut
- 2 amanits de miso diferents per a verdures i amanides

À

Aquesta classe forma part del CURS D'ALIMENTACIÓ MACROBIÒTICA I CUINA ENERGÈTICA

Salut, equilibri i benestar per a totes les etapes de la vida

Pots fer el curs complet o fer les sessions que més t'interessin.

Â



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa....: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com