



Workshop

IMMUNSYSTEM STÄRKEN FERMENTIEREN VON NÜSSEN

Samstag,
23. April 2022,
14.00 - 17.00 Uhr

Du lernst in diesem Kurs, wie du Nüssen fermentierst und stellst deinen eigenen Aufstrich her. Lass dich überraschen, wie einfach das geht und wie gut der schmeckt.

Anmeldefrist
1 Woche vor dem Anlass

Fermentieren ist eine alte und sehr gesunde Methode um Lebensmittel haltbar zu machen. Durch die Fermentation werden die Lebensmittel geschmackvoller, bekömmlicher und aufgewertet, weil weitere Stoffe gebildet werden, die für unsere Gesundheit, vorallem für unser Immunsystem, förderlich sind.

Kosten
CHF 110.00
inkl. Unterlagen, Bio-Nüsse,
Bio-Gemüse
und Apéro

Wenn man die Regeln beachtet, ist der Herstellungsprozess sehr einfach, ausserdem lassen sich die Eigenkreationen deinem individuellen Geschmack anpassen.

Kursleitung
Jlona von Büren,
Heilpraktikerin
076 747 02 65

In diesem Kurs wird von A-Z durch den Herstellungsprozess geführt und du machst einen eigenen „Cashew-Aufstrich“ und eine fermentierte Salsa.

Kursort
3296 Arch

Um dir Ideen zu geben und dir die Vielfalt an Möglichkeiten zu zeigen, gibt es zum Abschluss des Workshops eine Auswahl an fermentierten Produkten

www.praxis-satva.com
starkes Immunsystem für
körper
seele
geist

Anmelden kannst du dich schriftlich über www.praxis-satva.com (Kurse - Anmeldeformular) oder per Mail an [jvbueren\(at\)bluewin.ch](mailto:jvbueren(at)bluewin.ch).

Ich freue mich auf dich!

seit 2010

Für mindestens 6 Personen führe ich diesen Kurs bei dir zu Hause durch. Die Küchenbesitzer*in bezahlt nur 50% der Kurskosten.