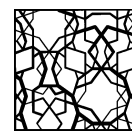


WORKSHOP



DIALOG DER KULTUREN



Ab ins Glas!

Konservieren, fermentieren, haltbar machen.

Der Sommer war ertragreich und nun soll unser krummes Biogemüse vom hauseigenen Acker nicht untergepflügt werden. Du bringst internationale Rezepte, deine liebsten Gewürze und eigene Gläser. Gemeinsam machen wir Rüebli & Co haltbar für den Winter. Die fertigen Konserven darfst du mit heimnehmen. Einfach so.

Freitag, 21. Dezember 2018, ab 16 Uhr

Wo: Strunk Manufaktur, Murifeldweg 24, CH - 3006 Bern (www.strunk.ch)

Anmeldung: nicht nötig

Kosten: Bitte eigene Gläser, Gewürze und Rezepte mitbringen.

Gewinn: Gerettetes Gemüse und Freude am gemeinsamen Arbeiten.

Weitere Informationen: friederike.kronbach-haas@haus-der-religionen.ch

