



EINKOCHEN, EINLEGEN, TROCKNEN, FERMENTIEREN- LEBENSMITTEL HALTBAR MACHEN

Praxis-Workshop

Donnerstag, 12. März 2020, 17:30 Uhr



Was macht man mit frischen Lebensmitteln, die man nicht rechtzeitig verbrauchen kann? Schon immer haben die Menschen Methoden entwickelt, um sie lange haltbar zu machen. Wir möchten Ihnen verschiedene Methoden vorstellen und sie gemeinsam ausprobieren.

Der Workshop ist Teil der Reihe „**Lebensmittel retten - verantwortungsbewusstes Handeln im Alltag**“ in der Winkelmühle. Für den Workshop wird ein Unkostenbeitrag von 2,- Euro p.P. erhoben. Da die Teilnehmezahl begrenzt ist, melden Sie sich bitte unter [06103 9875-16 bzw. -25](mailto:06103_9875-16_bzw_-25) oder begegnungsstaette@diakonie-of.de an.

Diakonie 

Diakonisches Werk
Offenbach-
Dreieich-Rodgau

Neue
Veranstaltungsreihe
in der
Winkelmühle!!!

Weitere Termine:

Donnerstag
23.04.2020

Kochen mit Resten-
was mach´ ich bloß
mit diesen Zutaten?

Donnerstag
14.05.2020

„Taste the Waste“ Ein
Film über
Lebensmittel-
verschwendung

DIE WINKELSMÜHLE

An der Winkelmühle 5
63303 Dreieich

www.diakonie-of.de

Die Winkelmühle ist
barrierefrei.

