



Cuisine : conserves - précuisinés maison

Description	A la fin de l'été, les jardins regorgent de légumes et de fruits. Les baies, les abricots, les courgettes, les poivrons et beaucoup d'autres fruits et légumes peuvent être transformés en conserves savoureuses, en chutneys ou en compote. Même en hiver, mettez du soleil sur votre table!
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Fruits et légumes de saison qui conviennent à la conservation dans le verre.• Stériliser, épaissir, conserver• Préparer les aliments• Hygiène, fraîcheur des aliments; achat et stockage des verres• Produire des chutneys, confitures, gelées etc.
Prérequis	Pas de connaissances spécifiques nécessaires.
Groupe cible	Femmes et hommes de tout âge
Objectifs	Vous savez comment apprêter différents légumes et fruits afin d'avoir des produits impeccablement conservés. Vous savez comment garder les verres pour éviter les moisissures.
Date	sur demande / D_76900
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 72.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Neuchâtel (en cours de planification)

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@migrosnf.ch
ecole-club.ch

