

FOIRE À LA CŒNSERVE CŒNSERVENKERMIS



Ateliers anti-gaspillage GRATUITS et ouverts à tous !

"verspillingsvrije" workshops GRATIS en voor iedereen !

Confitures, confituur, Conserves, conserven, Marinades au vinaigres,
azijnmarinades, lacto-fermentation, melkfermentatie



+



=

Ateliers anti-gaspi
"verspillingsvrije"
workshops



GRATUIT ET OUVERT A TOUS !
GRATIS EN VOOR IEDEREEN!



9 / 02 / 14 14.00 -18.00

Maison de quartier Chambéry Wijkhuis - rue de Chambérystraat 24/26 - Etterbeek
Conserves de fruits et légumes avec les invendus du marché Jourdan.

Fruit- en groenteconserven met producten die niet verkocht raakten op de Jourdanmarkt



12 / 02 / 14 - 16.00 - 20.00

Maison de quartier Malibrant Wijkhuis - rue de la Digue Dijkstraat 10 - Ixelles Elsene
Recettes à base de pain sec : sucrées (pain perdu, boddig...) pour le goûter, puis, soupe à l'ail et autres délices concoctées à base de pain.

Recepten op basis van droog brood: zoet voor het dessert (verloren brood, boddig, ...), looksoep en andere broodlekkernijen.



13 / 02 / 14 - 14.00 - 18.00

Maison des Cultures de Molenbeek Huis Van Culturen - Rue Mommaertsstraat, 4 - Molenbeek

Conserves de fruits et légumes avec les invendus du marché St Jean.

Fruit- en groenteconserven met producten die niet verkocht raakten op de markt van Sint-Jans-Molenbeek



16 / 02 / 14 - 14.00 - 18.00

Curohall - rue Ropsy Chaudronstraat, 7 - Anderlecht

Conserves de fruits et légumes avec les invendus du marché des Abattoirs.

Fruit- en groenteconserven met producten die niet verkocht raakten op de Slachthuizenmarkt

Amenez vos bocaux !!

Vergeet niet uw bokalen mee te nemen !!

recettes et infos sur : www.foiresavoirfaire.org recepten en info

Cette activité est organisée par la Foire aux Savoir-Faire avec le soutien de Bruxelles Environnement et le projet européen Green Cook. Deze workshops zijn een organisatie van "Foire aux Savoir-Faire", met de steun van Leefmilieu Brussel en het Europese GreenCook-project

