



מומנטום בדרכים ופז-רשת יוצאות לסדנא עם ארגון מצילות מזון בירושלים בליווי עינט קרמר

מייסדת טבע עברי יהדות וסביבה
עינט קרמר, מובילת יוזמת "שמיטה ישראלית" העוסקת בשמיטה
כשנת שיא חברתית סביבתית, תלמד אותנו על השמיטה בחיינו.

1/7/2022

שישי 09:00-13:00

סדנת שימור ירקות מהתוצרת העודפת

בשוק הסיטונאי בירושלים, מושלכים מדי יום בין 8-12 טון ירקות ופירות לאשפה,
כאשר מחצית מהם ראויים למאכל.
בשיחה עם ארגון מצילות המזון נבין למה התוצרת נזרקת וכיצד ניתן להשתמש
בשפע הקיים. נקיים סדנה מעשית בשימור המזון המוצל.

על הסדנא

איך להחמיץ רק את מה שחשוב? איך נוכל לסייע למערכת העיכול שלנו לשגשג?
בסדנא נחשוף עולם עשיר בטעמים המגיעים ממסורות ההולכות ונעלמות.
נלמד על יתרונות ההתססה הלקטית על הסגנונות השונים ועל ההבדלים בין
החמצה וכבישה. נחליף מתכונים וסיפורים משפחתיים, ונלמד טכניקות של כבישת
ירקות שקל ליישם במטבח הביתי ללא כלים מיוחדים.
המשתתפים יטעמו מגוון תוצרים שעברו תהליכי כבישה והתססה מירקות ואף
יחזרו הביתה עם צנצנת חמוצים מעשה ידיהם.

אז מה מצפה לנו?

התכנסות ופתיחה
שיחה + סדנא של מצילות המזון
הפסקה ונשנושים
לימוד עם עינט

קצת מידע לוגיסטי

בית מצילות המזון בווייז או רחוב השוק 3, גבעת שאול
75, 54, 67
הקווים שמגיעים לשוק הינם 75, 54, 67
החנייה בשוק הסיטונאי בעלות של 20 ש"ח במזומן בכניסה, ניתן להחנות מחוץ
לשוק בכחול לבן או ברחוב הר קהתי באפור.

עלות השתתפות סמלית של 55₪ למשתתפת (עבור מצרכים לסדנא ונשנושים)

באירוע זה ניתן להזמין חברה אחת לכל משתתפת.

מספר מקומות מוגבל - כל הקודמת זוכה!
להרשמה לחצו כאן!

