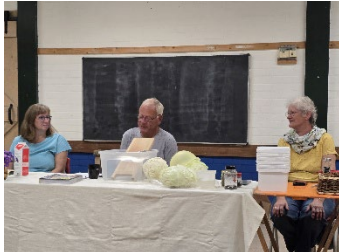


Verslag Workshop Eten bewaren op 29 september 2026

Op dinsdagavond 26 september zijn een 10 tal tuinders komen kijken en luisteren naar 3 collega tuinders die iets willen laten zien en vertellen over hoe je je eigen groenten kan bewaren.

Als Eerste Was Ben aan het woord.



Deze demonstreerde hoe je eten kan fermenteren.

Door middel van een witte kool en hoe hier dan zuurkool van te maken.

Ook mochten we zelf ook snijden en kneden, en mochten we het meenemen om over 6 weken zuurkool te kunnen eten.



Alles over zuurkool maken en voedsel Fermenteren staat in het boek "Verrot Lekker" van Christian Weij.

Als Tweede kwam Marja aan het woord.

Marja vertelde ons hoe je alles kan drogen en dan verder kan verwerken.

naar gedroogde tomaat, paprika, ui en diverse kruiden.

Sommige kruiden worden dan zeer fijn vermalen door een oude koffiemolen wat een schitterend resultaat laat zien, ruiken en proeven.

Vol enthousiasme vertelde Marja hierover en liet ons diverse dingen proeven.



Als derde kwam Miranda aan het woord.

Miranda vertelde over het Pressure Canner.

Nagenoeg alle groenten kan je hier in klaarmaken zodra je de groenten in de pot hebt zitten en je gaat dit gaar maken onder hoge druk tussen de 9 en 10 bar en de potten zijn goed gesloten zijn ze wel 2 jaar houdbaar.



Op de website Boerdeijineenrijtjeshuis.nl

Hier kan je allerlei informatie vinden.

Ook zijn er diverse internet sites die veel recepten en tips hebben.
wat is pressure canner en hoe moet dit.

Het was een zeer geslaagde en leerzame avond.

Ben Marja en Miranda bedankt.

