



### 3 Daagse cursus fermenteren in Frankrijk

Pickl'es in Ormoy

Zo'n 30% van wat we dagelijks eten is gefermenteerd. Brood, boter, kaas, droge worst, zuurkool, augurken, wijn en bier: zomaar een paar goeie voorbeelden van producten die dmv micro organismen gemaakt worden. Fermenteren is dus niet in één techniek te vangen. De verschillende fermentatietechnieken krijg je dan ook niet in een avondvullende workshop onder de knie. Daarom organiseren we eind maart een 3 daagse workshop op een locatie waar fermenteren nog heel normaal is: het dorp Ormoy in het Noord Oosten van Frankrijk.

In het romantische vakantiehuis 'Maison Le Roux' ([maisonleroux.nl](http://maisonleroux.nl)) leer je van **Christian Weij** (Fooddesigner en auteur van het boek **Verrot Lekker**) kaas en boter maken, zuurkool en pickle's fermenteren en wijn/cider maken. Elke dag staat in het teken van een andere techniek. Aan het einde van het weekend ga je met veel potten, wat flessen, een kaasje, een hoop kennis en een nieuwe hobby naar huis. Maar naast zelf fermenteren, gaan we ook kijken hoe kaas en wijn in Frankrijk gemaakt worden.

De aankomstdag is donderdags en het vertrek is op zondag .

Uiteraard kun je (tegen betaling) eerder komen of later weggaan.

## PROGRAMMA

Donderdag :

Aankomst en diner (19:00u). Christian legt na het diner het programma uit.

Vrijdag

's Ochtends gaan we samen ontdekken en proeven wat fermenteren is. We bezoeken een wijnmakerij en een kaasboer waar we uiteraard ook het één en ander kunnen inslaan voor thuis. Na de lunch in Maison Le Roux krijg je uitleg over zuivelfermentatie en starten we onze crème fraîche, kwark en (schimmel) kaasje.



Cider maken in Ormoy

Zaterdag

Na een vroeg ontbijt bezoeken we de markt in Vesoul waar we groenten, fruit en vis gaan inslaan. Als we de auto's vol hebben gepropt met verse groenten, drinken we een kop koffie bij de markt en gaan we weer terug naar Ormoy. Na de lunch gaan we met de opgehaalde producten aan de gang. Maar ook het kaasje van gister heeft nog wat aandacht nodig. We maken een pot zuurkool/kimchi achtige groenten, een pot pickle's en sluiten de middag af met het klein hakken van de vis voor je eigen pot Garum (Romeinse vissaus).

Zondag

Als we het ontbijt achter de kiezen hebben gaan we direct aan de gang. Christian vertelt alles over wijn, cider en frisdranken maken. En uiteraard gaan we de opgedane kennis in praktijk brengen: we starten een fruitwijn en maken een frisdrankstarter. Na de lunch kan ieder op zijn eigen tijd huiswaarts keren.

\*De tijden en uitstapjes zijn nog onder voorbehoud

Je gaat naar huis met:

1 kaasje

1 potje crème fraîche

1 potje kwark

1 pot zuurkool/kimchi/kraut

1 pot pickle's

1 vergistingsfles met waterslot en eigengemaakte fruitwijn

1 pot garum (vissaus)

1 fles frisdrank

1 kaasvorm

1 yoghurtstarter

1 boek 'Verrot lekker'

Zorg er voor dat je ruimte houdt in de auto om alle potten, flessen en andere schatten mee terug te nemen :-)



### Kosten

De kosten voor deze 3 daagse workshop met 3 overnachtingen zijn € 520,00 persoon.

Dit is inclusief het boek Verrot Lekker, alle overnachtingen, ontbijt, lunch, diner, koffie, thee, uitstapjes en alles wat je mee naar huis mag nemen. Wil je langer blijven of eerder komen? Dat kan tegen betaling van € 60,00 per extra nacht per tweepersoons kamer (inclusief ontbijt).

Het enige wat niet in de prijs is inbegrepen, zijn de drankjes die je tijdens het weekend drinkt.

<http://www.maisonleroux.nl>