



Workshop eerlijke bonbons maken met honing, kruiden en walnoten uit de stadstuin

In deze workshop gaan de deelnemers Tony Chocolonely's chocolade en honing van BIJ BEST Moestuineducatie verwerken tot homemade bonbons met een pittige smaak. Deze lekkernijen zijn evenals de walnoten al te vinden in de winkel van De Groene Vos.

In het proces van bonbons maken zit wachttijd. In die tijd gaat workshopleidster Manon Best je alles vertellen over de werkzame stoffen in honing en hoe deze in de honing terecht komen. Ze vertelt ook over de heilzame werking van de kruiden en walnoten die verwerkt worden in de bonbons.

Enkele keukengereedschappen dienen zo mogelijk zelf meegenomen te worden. Een lijstje volgt na aanmelding.

Inhoud workshop

- * Honingbonbons maken en mee naar huis nemen
- * Ook de mal voor de bonbons kan mee naar huis genomen worden
- * Achtergrondinformatie over honing, kruiden en walnoten
- * Mogelijkheid om extra producten te kopen

Wanneer?

- * Donderdag 10 december 2015 van 19.00 tot 22.00 uur

Waar?

- * In De Groene Vos, Hommelseweg 41 in Arnhem

Kosten?

- * € 22,50 p.p., Vrienden van De Groene Vos € 17,50

Graag overmaken op NL92 TRIO 0781 5001 t.n.v. Stichting De Groene Vos o.v.v. workshop bonbons of contant betalen in De Groene Vos.

- * Aantal deelnemers: maximaal 12

Aanmelding en informatie

Bij De Groene Vos, Hommelseweg 41, tel. 026-7370041 of voorzitter@degroenevos.nl

Meer info ook op www.moestuineducatie.nu.

