



SAVOIR FAIRE ET FAIRE SAVOIR

# Stages et ateliers 2024

Maison de cuisine fertile, bio, locale, de saison

## Pain et pizza au levain

Deux jours pour renouer avec le goût d'un pain authentique et d'une pâte à pizza pleine d'arômes. Vous pétrissez votre pain, apprenez les secrets et les bienfaits du levain. Cuisson four à bois, des pains et de la pizza que nous mangeons ensemble. Chacun(e) repart avec sa miche.

### DATES

Lundi 10 et mardi 11 juin  
Samedi 21 et dimanche 22 septembre  
Samedi 5 et dimanche 6 octobre

### DURÉE

Un après-midi  
et le lendemain matin.

TARIF : 125€ par personne.



## Pickles et Lacto-fermentation

Méthode de conserve naturelle ancestrale, la fermentation préserve les nutriments et améliore le pouvoir nutritionnel des aliments. Vous préparez deux bocaux, un de légumes lacto-fermentés, un de pickles, et repartez avec. Accueil avec un verre de Kéfir.

### DATES

Vendredi 5 juillet  
Samedi 28 septembre  
Samedi 9 novembre

### DURÉE

deux heures

TARIF : 40€ par personne.



## Beurre, yaourts, fromage

Pas besoin de ferments du commerce pour réaliser de délicieux yaourts. Fabriquer son propre beurre ? Un jeu d'enfants. Dans cet atelier, vous approchez la fermentation naturelle du lait cru. Vous préparez aussi une brousse que nous dégustons ensemble.

### DATES

Samedi 27 avril  
Vendredi 14 juin  
Samedi 23 novembre

### DURÉE

Trois heures

TARIF : 50€ par personne.



Inscription: [paule@jardinsdemala.fr](mailto:paule@jardinsdemala.fr) - 06 81 25 38 57

Les stages et ateliers se déroulent aux **Jardins de Mala**,  
4 le Grand Chemin, La Borne d'en haut, 18250 Henrichemont (entre Bourges et Sancerre).  
Hébergement possible dans notre maison d'hôtes.