Fare la Conserva Workshop

Ci sarà da lavare, tagliare, invasare, chiudere bene i barattoli, fare il fuoco, e mettersi d'accordo tra tutte e tutti.

Barattoli con chiusure funzionali si portano da casa oppure li procuriamo noi per te. Fai sapere quanti kg di pomodori vorrai conservare. Noi contiamo 1 litro = 1 kg. Importante: Conserviamo i pomodori crudi, tagliati a pezzi e senza sale.
Costi: Se fai 10 kg ti costa ca. 10 Euro, dipende dal prezzo del pomodoro.
I barattoli si portano a casa la mattina dopo, quindi il 12 e il 17 di Agosto.

possibili liste d'attesa

Laboratori all'aria aperta per gruppi di 10 persone a San Costanzo: 11.8.2025 e 16.8.2025 dalle ore 7 alle 15 con pranzo al sacco in Strada degli Olmi 28

SAN COSTANZO
I LUOGHI DELL'ALTROVE

Informazioni si trovano su www.annexc.net o chiamando il numero **338 3330256** (Stefano) **entro l'8./13.8.2024.** I pomodori sono di un contadino locale. I due workshop fanno parte del calendario estivo del Comune di San Costanzo (PU) e sono a cura di Annex Cultura ETS. L'associazione non può essere ritenuta responsabile per danni a persone o cose.
Grazie per la comprensione e partecipazione!