



CUISINE AROMATIQUE DES CHAMPIGNONS FORESTIERS

SAMEDI 28 SEPTEMBRE

15h30 à 18 h30

Centre loisir Multi-Plus

3730 Rue Jacques de Labadie, Trois-Rivières, QC G8Y 5K7

ACTIVITÉ RÉSERVÉE AUX MEMBRES 20 places disponibles

Préinscription à info@mycolanauricie.ca

Coût 20\$ payable sur place

Cet atelier se présente comme une introduction à la cuisine avec les champignons sauvages.

Nous traiterons de la façon de préparer les champignons, de les cuire frais, de les déshydrater et réhydrater, de les congeler et de les mettre en conserve. Nous vous donnerons quelques pistes pour les intégrer à vos plats personnels.

Nous terminerons l'activité par une dégustation, en vous proposant différentes façons faciles d'intégrer les champignons sauvages à vos menus. Une période de questions est prévue à la fin de l'activité.

Nous remettrons aux personnes présentes un livret expliquant les principales manières de traiter les champignons sauvages qui auront été présentées durant l'atelier.

Matériel requis : crayons, carnet de notes

Au plaisir de vous rencontrer !

Micheline Paris, Jocelyne Pronovost et Colette Baribeau