

Kvas 2019

aneb

Fermentace pro všední den!
26. – 28. dubna 2019 v Českých Budějovicích

Setkání fanynek a fandů kvasů, odborníků i hobistů, vstupné dobrovolné.

Náhled do programu

Exkurze do minipivovaru Zemědělské fakulty JU
Přednáška Mikroorganismy v biotechnologiích
Film Fermented

Praktické workshopy

Vyhrňme si rukávy, fermentation now!

Umami, glutamát a kóžži

Ochutnávky

Ochutnávka ovocných vín

Degustace francouzských cidrů

Více informací: https://foodhackingbase.org/wiki/Kvas_2019

**Místo konání: Ústav půdní biologie, Biologické centrum AV ČR,
Na Sádkách 7, 370 05 České Budějovice**

Kontakty: František Algoldor Apfelbeck, algodor@foodhackingbase.org
prof. Miloslav Šimek, miloslav.simek@bc.cas.cz

