

Casale Podere Rosa e Revisioni del tempo  
Laboratori di autoproduzione  
autunno-inverno 2014

# AUTOPRODUZIONE ? Sì, Grazie

pane  
sapone  
dado vegetale  
crema spalmabile  
deodorante  
dentifricio  
detersivi  
pane dolce



## CALENDARIO

sabato **8** novembre:

### WORKSHOP DI SAPONIFICAZIONE NATURALE (15,30 -17,30)

*impareremo insieme a fare un sapone di marsiglia seguendo la ricetta tradizionale e vi porterete a casa la vostra prima saponetta autoprodotta, ottimo anche per i regali di natale fatti in casa, divertenti e originali!*

*da portare: formine di recupero, barattolini dello yogurt o stampini di silicone*

---

sabato **8** novembre alle **ore 18.30** **presentazione del libro** "Questo lo faccio io! I 100 prodotti che non dovrai più comprare per la casa, la dispensa, la cura del corpo e i bambini" a cura dell'autrice Francesca Piccoletti

---

venerdì **14** novembre:

### PANIFICAZIONE 1 (18,30 - 20,30)

*un grande classico dell'autoproduzione: panificare con il lievito madre è semplice, da moltissima soddisfazione e rende felici. Provatelo il lievito madre e la vostra vita non sarà più la stessa!! da portare: barattolino per lievito, un contenitore alimentare di medie dimensioni*

venerdì **21** novembre:

### DADO VEGETALE E NEWTELLA (il dado a merenda) (18,30 - 20,30)

*un corso tutto nuovo per scoprire come sostituire due classici della cucina: il dado e la crema spalmabile. Facciamolo insieme! da portare: due barattolini*

venerdì **28** novembre:

### DEODORANTE, DENTIFRICIO E CO. (18,30 - 20,30)

*come poter fare a meno di dentifricio, deodorante e collutorio? Con pochi semplici passaggi avremo prodotti naturali, semplici, a basso impatto ambientale ed a un costo molto ridotto. portare: tre barattolini*

venerdì **5** dicembre:

### DETERSIVI NATURALI (18,30 - 20,30)

*sostituire i detersivi di casa è semplice, molto più di quello che sembra: proviamo a fare un nuovo detersivo per i piatti, per i pavimenti, per il bucato e per i vetri, vedrete come avere una casa ecopulita, fresca, profumata e tutto nel rispetto dell'ambiente. da portare: tre barattolini*

venerdì **12** dicembre:

### PANE 3, DOLCE ( indispensabile aver frequentato pane 1 ) (18,30 - 20,30)

*le preparazioni dolci con la pasta madre sono molteplici, c'è tanto da imparare, conoscere e sperimentare. Prepariamo dei panini dolci al cioccolato e dei cornetti per la colazione, vedrete che soddisfazione!*

*da portare: due contenitori per alimenti*

I laboratori sono tenuti da Francesca Piccoletti e Fabiana Bologna dell'ass. Revisioni del tempo.

Il costo di ciascun laboratorio comprensivo di materiali ed eventuali dispense è di 15,00€

Necessaria iscrizione all'ass. Casale Podere Rosa (quota ridottissima 0,00€)

I posti sono limitati pertanto è indispensabile la prenotazione a [info@casalepodererosa.org](mailto:info@casalepodererosa.org)



## CASALE PODERE ROSA

dove: via Diego Fabbri snc (angolo via A. De Stefani), 00137 Roma

bus: linea atac343 da piazza Sempione o da MetroB-Rebibbia

tel/fax 06.8271545 e-mail: [info@casalepodererosa.org](mailto:info@casalepodererosa.org)

sito web: <http://www.casalepodererosa.org> / bacheca fb: <https://it-it.facebook.com/casalepodererosa>

