

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



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

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

