

SHOW-COOKING ANTI-GASPI

mam **ANNE FABER**

7. MÄERZ

Maison Relais Biwer

Maacht mat mam Anne vun Anne's Kitchen bei der Zero-Waste Kachshow!

Rejoignez Anne de Anne's Kitchen pour une session de cuisine zéro déchet.



Reschter gehéieren net an d'Drecksäsch — si gehéieren op Ären Teller!
An dëser Live-Kachshow weist d'Anne, wéi einfach (a lecker) et ka sinn,
Liewensmëttelverschwendung doheem ze reduzéieren, andeems ee kreativ
mat deem kacht, wat ee schonn huet. Hatt wäert virbereeden:

- Flexibel Geméis-Frittatas aus lwwereschter
- Kichelcher mat Eewäiss-Reschter
- Säi beléiften „anything-goes“-Kuch, perfekt fir Liewensmëttel aus der Spënnchen ze verwäerten.

Praktesch Iddien, Kloer Tipps a Rezepten, déi am Alldag funktionéieren — alles dozou geduecht, lech ze hëllefen, doheem manner ze verschwenden.

Les restes ne doivent pas finir à la poubelle, mais sur votre assiette.
Dans cette session de cuisine en direct, Anne démontre à quel point il est facile (et délicieux) de réduire le gaspillage alimentaire à la maison en cuisinant de manière créative avec ce dont vous disposez déjà.

Elle préparera :

- Des frittatas flexibles à base de restes de légumes
- Des biscuits à base de restes de blancs d'œufs
- Son célèbre « gâteau passe-partout » (anything-goes cake), idéal pour utiliser les restes de votre garde-manger.

Des idées pratiques, des conseils judicieux et des recettes qui fonctionnent dans la vie réelle, le tout conçu pour vous aider à réduire le gaspillage alimentaire à la maison.

SLOT 1



11:00

SLOT 2

13:00



Umeldung obligatoresch! / Inscription obligatoire!

 Gemeng Biwer  event@biwer.lu

ZE VERSCHWENDEN



KACHEN OUNI

WASTING

COOKING WITHOUT



ANTI-GASPI
AUSSTELLUNG

EXPOSITION
ANTI-GASPI

Dir kënt maximal zwou
Personen umellen. D'Plaze
si begrenzt! Awunner*innen
aus der Gemeng Biver hu
Prioritéit.

Il est possible d'inscrire jusqu'à
deux personnes. Les places
sont limitées. Les résident·es
de la commune de Biver sont
prioritaires.

