









Donnerstag, 23. Mai 2024 | gövgia, 23 mai 2024
**Alte Techniken entdecken - Butter auslas-
sen bei den traditionellen Maiensässen
Chant Sura**

**Scuvrir tecnicas veglias - cular painch
prol's prümarans Chant Sura**

Erlernen Sie wie Butter traditionell geklärt und damit länger haltbar gemacht wird. Sie erfahren, wie das Butterfett von den Milchbestandteilen getrennt und gelagert wird und welche besonderen Eigenschaften das so geklärte Butterfett besitzt. Ein einfaches Mittagessen wird vor Ort mit Iris Riatsch zubereitet, zu dem dann alle eingeladen sind.

Imprendai sco chi gniva culla painch plü bod e sco cha'l d'eira uschè plü dürabel. Els imprendan sco chi vegn sepeva il grass dal painch dal lat e che specialas qualitads chal painch culà ha. A mezdi vain cuschinà pro'ls prümarans alch simpel ma particu- lar.

-  Erwachsene 15.00 / 10.00* / Kinder 5.00 / Familien 30.00 CHF / Familien* 20.00 / * mit Gästekarte oder Einheimischen Ausweis
-  10.00 - 16.00 h
-  Postautohaltestelle: Vnà, Jalmèr
-  Iris und Domenic Riatsch
-  Picknick & Wanderausrüstung

 Anmeldung bis 20. Mai 2024 18.00 h | Annunzchar fina 20 mai 18h
Flurina Walter Tel. 079 586 12 39 | admin@proterrae.ch
mit QR-Code

