

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/48/fr

- Pour plus d'inspirations de recettes et des cours de fermentations n'hésitez pas à suivre ShiraBio, Ferment'Nation et à explorer l'incroyable site (et livres) de Marie-Claire Frédéric, anthropologue et cheffe de cuisine fascinée par les fermentations du monde : Ni cru ni cuit Il existe d'ailleurs plusieurs groupes facebook de passionnés de fermentations, je vous recommande ceux-ci
 - Fermentation maison fondé par Ferment'Nation
 - Lactofermentation et conserves naturelles, spécifiquement axé sur les lactofermentations Si vous êtes à la recherche de livres de références pour apprendre les arts de la fermentation, Sébastien alias Ferment'Nation propose dans ce post du groupe Fermentation Maison une compilation expliquée des meilleurs livres qu'il a testé. Il y en a des spécifiques (sur les lactofermentations, les fromages) et d'autres généralistes. De quoi vous inspirer! Pour retrouver de nombreuses recettes, ferments et outils pour fermenter à la maison voici le site de l'entreprise Fairment, organisatrice du Sommet sur les fermentations : <https://fairment.com> D'autres références incontournables sont dans les premières pages du fichier joint à ce tutoriel.
- **Si vous souhaitez voir plus de tutoriels sur les fermentations n'hésitez pas à regarder :**
 - Conserves lactofermentées
 - Aliments fermentés - fermentations de fruits
 - Boissons fermentées - Sodas maison
 - Boissons fermentées - Sodas à base de fleurs
 - Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres
 - Boissons fermentées - Hydromels
 - Aliments fermentés - produits laitiers animaux maison
 - Aliments fermentés - kéfir de laits végétaux et fromages vegan
 - Aliments fermentés - levains et pains
 - Aliments fermentés - fermentations asiatiques de céréales, légumineuses et variations
 - Aliments fermentés - festival de sauces
 - Aliments fermentés - alternatives aux protéines animales