

Warsztaty kuchni nieskomplikowanej

17 marca w godz. 10.00 - 13.00 w sali warsztatowej szkoły z Trzebosi odbędą się warsztaty kulinarne. Menu jest **beźmięsne**, a przepisy opracowane na podstawie **tradycyjnych receptur**. Zajęcia poprowadzi **Joanna Sadecka-Kurnik** - współwłaścicielka gospodarstwa „Dobre miejsce” w Alfredówce, która uwielbia gotować i wyznaje zasadę, że w garnku, jak w życiu: im prościej, tym lepiej. Kulturoznawczyni i miłośniczka dawnej kuchni wiejskiej opowie, jak przed laty na wsi można było wyżywić rodzinę korzystając tylko z produktów roślinnych - tych, które akurat były dostępne.

Oto warsztatowe - nieskomplikowane, beźmięsne **menu**:

- zupa z gruszki i pietruszki
- zapiekanka ziemniaczana z wędzonym twarogiem
- zamiast deseru: smalec z fasoli ze śliwką i cebulką

Warsztaty skierowane są do dorosłych i dzieci powyżej 12 roku życia.

Cena: 25 zł / os., 40 zł / osoba dorosła + dziecko

Zapisy: sekretariat@muzeumkolbuszowa.pl, tel. 17 227 12 96