

WARSZTATY KULINARNE

to zajęcia na których poznają tradycyjne metody wypieku wyrobów mącznych i sami w nich uczestniczą

Samodzielne przygotowane jedzenie smakuje zawsze najlepiej. Warsztaty to niecodzienna okazja, aby własnoręcznie wykonać tradycyjny chleb, kołacz, podpłomyk, placki na sodzie lub potrawy regionalne np. kasza z mlekiem, groch z kapustą. Warsztaty dadzą sposobność do tego, aby dowiedzieć się więcej o tradycjach naszego regionu. Uczestnicy utrwalają wiadomości poprzez zabawę i inne aktywności. Podczas warsztatów będą aktywizować swoje zmysły, rozpoznawać przyprawy używane do chleba, poznawać zastosowanie dawnych przedmiotów używanych w gospodarstwach, takich jak dzieża, pociosek, związane z powstawaniem chleba. Uczestnikom towarzyszą dwie gospodynie udzielające instruktażu.



PODCZAS WARSZTATÓW UCZESTNICZY:

Otrzymają wyrobione ciasto z którego uformują bochenki, kołacze, podpłomyki, placki na sodzie. Formując bochenki i placki uczestnicy przyglądają się, jak gospodyni rozpala ogień w wielkim chlebowym piecu. Następnie biorą udział w przygotowaniu sera i pozutki do kołacza. Wypieczone smakowite i pachnące wyroby mączne będą degustowali w trakcie warsztatów.

ZAPEWNIAMY: Obsługę i materiały niezbędne do realizacji warsztatów.

INFORMACJE DODATKOWE:

Zajęcia trwają około 120 - 180 minut dla każdej z grup odbywają się w starym budynku szkoły w Kostrzy, gdzie znajduje się tradycyjny piec chlebowy. Maksymalna liczba uczestników to 20 osób. Możliwość obsługi dużej liczby uczestników, poprzez równoległe prowadzenie zajęć.

ZADZWOŃ I ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY:

Koszt warsztatów od *15 zł/os w zależności od wyboru potraw
Cena ustalana indywidualnie, zależna od ilości osób.

Kraina pod Zielonym Wielorybem
Kostrza 70, tel. 503 817 175, 18 334 21 54,
<http://kostrzasadek.miejscaczcharakterem.pl/>
e-mail: kostrza-sadek@miejscaczcharakterem.pl

