

WARSZTATY DROHICZYN

KULINARIA

- Prowadzone są przez wykwalifikowaną kadrę: Animatorów i Pracowników Miejskiego Gminnego Ośrodka Kultury w Drohiczynie.
- Odbywają się w Zagubku - Ośrodku Promocji Produktu Lokalnego w Drohiczynie.



DLA WSZYSTKICH GRUP WIEKOWYCH

RODZAJ WARSZTATU	OPIS	CZAS TRWANIA	CENA
WARSZTATY REALIZOWANE OD KOŃCA CZERWCA "ZACZNIJMY OD ZIEMNIAKA"	Dzieci będą mogły zobaczyć na własne oczy jak wyglądają krzaki ziemniaków, będą mogły wykopać swojego ziemniaka, później po przejściu do kuchni warsztatowej, z pozbieranych ziemniaków zrobić frytki.	60 MINUT	50 ZŁ
NALEŚNIKI	Na zajęciach Uczestnicy, poznają przepis na szybkie danie, które mogą wykonać w każdym domu. Podawane z lokalnymi konfiturami. (danie wegetariańskie)	30 MINUT	50 ZŁ
ZAGUBY	Farsz z podsmażonych surowych ziemniaków z przyprawami, zawinięty w roladę z ciasta pierogowego. Danie wpisane na Listę Dań Tradycyjnych. (danie wegańskie)	45 MINUT / 95 MINUT	50 ZŁ
PIEROGI Z OWOCAMI	Uczestnicy formują pierogi i wypełniają je owocowym farszem ze świeżych owoców sezonowych lub owoców w zalewie. (danie wegańskie)	45 MINUT	50 ZŁ
FAWORKI/MROWISKO	Cienkie ciasto smażone na oleju, podawane z cukrem/faworki podawane z miodem, makiem i rodzynkami.	60 MINUT	60 ZŁ
PAROWCE	Rodzaj dużych klusek wyrabianych z ciasta drożdżowego i gotowanych na parze, podawanych lub nadziewanych lokalnymi konfiturami.	90 MINUT	50 ZŁ
PIZZA PO PODLASKU	Zapiekany placek z gotowanych ziemniaków przykryty sosem warzywnym. (danie wegetariańskie)	60 MINUT	50 ZŁ
PLACKI ZIEMNIACZANE / BABKA ZIEMNIACZANA	Prosta potrawa przygotowywana ze startych ziemniaków. Głównymi składnikami są starte na tarce surowe ziemniaki z dodatkiem cebuli, jajek, niewielkiej ilości mąki i soli. Placki smażone na tłuszczu/Babka pieczona w piekarniku. Celem zajęć jest ukazanie Uczestnikom, iż sposób obróbki termicznej wpływa na kształt finalny dania. (danie wegetariańskie)	90 MINUT	50 ZŁ

DLA GRUP WIEKOWYCH POWYŻEJ 12 ROKU ŻYCIA

RODZAJ WARSZTATU	OPIS	CZAS TRWANIA	CENA
BARSCZ UKRAIŃSKI	Zupa gotowana na bulionie, w której skład wchodzi buraki, kapusta świeża oraz ziemniaki, marchew, korzeń pietruszki, czosnek, koncentrat pomidorowy, słodka papryka.	90 MINUT	50 ZŁ
PIELMIENI	Mini pierożki nadziewane surowym mięsem wieprzowym.	90 MINUT	50 ZŁ
KARTACZE / CEPELINY	(Pyzy w rozmiarze XXL) Farsz z mięsa otoczony ciastem z pomieszanych surowych i gotowanych ziemniaków.	90 MINUT	50 ZŁ

Zapraszamy do rezerwacji terminów: turystyka@drohiczyn.pl, tel: 517 620 696