

# WARSZTATY DROHICZYN

## KULINARIA

- Prowadzone są przez wykwalifikowaną kadrę: Animatorów i Pracowników Miejsko Gminnego Ośrodka Kultury w Drohiczynie.
  - Odbywają się w Zagubku - Ośrodku Promocji Produktu Lokalnego w Drohiczynie.
- Maksymalna liczba osób: 15



### DLA WSZYSTKICH GRUP WIEKOWYCH

RODZAJ WARSZTATU	OPIS	CZAS TRWANIA	CENA
<b>NALEŚNIKI PO KRÓLEWSKU - CZYLI ULUBIONY DESER KRÓLA DANIELA</b>	Na zajęciach Uczestnicy, poznają przepis na szybkie danie, które mogą wykonać w każdym domu. Podawane w panierce z otrąb z lokalnymi konfiturami, serem i bitą śmietaną. (danie wegetariańskie)	<b>60 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>ZAGUBY</b>	Farsz z podsmażonych surowych ziemniaków z przyprawami, zawinięty w roladę z ciasta pierogowego. Danie wpisane na Ministerialną Listę Dań Tradycyjnych. (danie wegańskie)	<b>60/120 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>PIEROGI Z OWOCAMI</b>	Uczestnicy formują pierogi i wypełniają je owocowym farszem ze świeżych owoców sezonowych lub owoców w zalewie. (danie wegańskie)	<b>60 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>FAWORKI/MROWISKO</b>	Cienkie ciasto smażone na oleju, podawane z cukrem – faworki lub miodem, makiem i rodzynekami - mrowisko.	<b>60 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>CZEBUREKI</b>	Nadziewane ciasto pierogowe smażone w głębokim tłuszczu (mięso, soczewica, kapusta).	<b>60 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>PAROWCE</b>	Rodzaj dużych klusek wyrabianych z ciasta drożdżowego i gotowanych na parze, podawanych z lokalnymi konfiturami lub nadziewanych owocami.	<b>90 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>PODPŁOMYKI - CZYLI PIZZA PO PODLASKU</b>	Zapiekany placek mączny przykryty warzywami, serem i przyprawami z Podlasia.	<b>60 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>PLACKI I KOPYTKA BABUNI</b>	Prosta potrawa przygotowywana ze startych ziemniaków. Głównymi składnikami są starte na tarce surowe ziemniaki z dodatkiem cebuli, jajek, niewielkiej ilości mąki i soli. (danie wegetariańskie)	<b>60 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>SOLIANKA</b>	Tradycyjne danie kuchni wschodniej, gęsta zupa, ugotowana na mięsnym rosole z dodatkiem aromatycznych przypraw ziołowych.	<b>90 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>
<b>PIELMIENI</b>	Mini pierożki nadziewane surowym mięsem wieprzowym.	<b>90 MINUT</b>	<b>50 ZŁ/OS.</b>

Zapraszamy do rezerwacji terminów: [turystyka@drohiczyn.pl](mailto:turystyka@drohiczyn.pl), tel: 517 620 696