

domenica 18 marzo 2012

dalle ore 14 alle ore 20.30...

corso di cucina vegana e vedica

condotto da francesco ercolini

programma:

impareremo insieme a fare il seitan, il panir e il burro chiarificato, elementi essenziali della cucina vegana e vegetariana.

per il seitan occorre portare:

1 kg di farina bianca tipo 0

una bacinella da circa 3-4 litri

un barattolo di vetro con coperchio da 1 kg

così che ogni partecipante possa portare a casa il proprio seitan.

dalle ore 19.30 faremo una cena con quello che abbiamo cucinato assieme !

costi: 40 euro compresi il corso, la tessera associativa geart, il materiale e la cena.

partecipanti: massimo 10 persone

termine iscrizioni: 12 marzo 2012

sede del corso:

ass. culturale geart

via vedegheto 1096/c/b savigno (bologna)

tel. segreteria +39 0518333597

sito: <https://sites.google.com/site/associazionegeart>

email: assculturalegeart@gmail.com