

TALLER: AMANIDES FRESQUES I VARRADES

Nom del/a tallerista: ZERO WASTE BCN

Curriculum del/a tallerista: Som una organització que treballa per reduir el malbaratament alimentari i la generació de residus des de l'any 2016 a l'entorn de Barcelona. Fem tallers, xerrades, conferències sobre zero waste i participem de totes les activitats possibles per adquirir el màxim de coneixements i poder-los compartir.

Explicació del taller / Metodologia d'aprenentatge: Aprendre a combinar diferents ingredients frescos i acolorits per crear amanides visualment atractives però també nutritives i amb molt de sabor. Farem amanides a base d'arròs, de fideus freds, de verdures... Des de combinacions clàssiques amb condiments especials fins combinacions més inusuals o exòtiques, i sense oblidar-nos de delicioses salses i condiments per complementar-les! Receptes aptes per a persones veganes.

Persones a les què va dirigit: Tota mena de nivells de cuina i persones interessades en cuina saludable.

Requisits: cap.

Què cal portar: Es recomana portar carmanyoles o pots amb que tanquin bé, i de manera opcional davantal.

Aquest taller té un suplement de 5€ en concepte de material.

Altres anotacions:

-
- *La inscripció es farà efectiva un cop hagueu abonat l'import corresponent. El pagament es pot fer en efectiu o amb targeta.*
 - *El Centre es reserva el dret de **suspènre els tallers** que no tinguin un nombre mínim de persones inscrites o per qualsevol altre motiu que afecti el bon funcionament de l'activitat. En aquest cas, es retornarà l'import abonat i els suplements de material.*