**TALLER:**  CUINA STREET FOOD DEL MÓN Ha

**Nom del/a tallerista:** ZERO WASTE BCN

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.

**Currículum del/a tallerista:** Xènia Elias - Co-fundadora de Zero Waste BCN i tallerista

Amant dels animals, educadora social i xef autodidacta.

**Explicació del taller / Metodologia d’aprenentatge:** En aquest cicle coneixerem el menjar de carrer més tradicional de diferents països i n’elaborarem versions adaptades sense ingredients d’origen animal. Ho farem des de la senzillesa i adaptant les receptes a productes de proximitat quan sigui possible. En cada sessió adaptarem receptes de menjar mexicanes, japoneses, xilenes i d’altres llocs del món.

**Persones a les què va dirigit:**

**Requisits:** No calen

**Què cal portar:**

**Mesures Covid-19:** Les mesures vigents les podràs trobar actualitzades a la nostre web.

**Altres anotacions:**