

TALLER: SALMOREJO VS GASPATXO

Nom del/a tallerista: ZERO WASTE BCN

Currículum 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: Ets de l'equip gaspatxo o més de salmorejo? T'atreveixes amb l'ajoblanco, també anomenat gaspatxo d'ametlles? En aquest taller de sopes fredes farem les tres receptes i algunes guarnicions diferents. Després, tastarem i veurem quina és la preferida! Receptes aptes per a persones veganes.

Persones a les què va dirigit: Aptes per a persones intolerants a la proteïna de la llet, la lactosa, a l'ou, al gluten i persones veganes

Requisits: cap

Què cal portar: Aquest taller té un suplement de 4€ per pagar en concepte de suplement.

Es recomana portar carmanyola.

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 **suspendre 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 suplementes de material.