

Razvojna agencija Sora v okviru projekta Iz drobnice vabi na

dve brezplačni kulinarčni delavnici jedi iz drobnice:

- sreda, 29. maj, ob 16.00 uri, kuhinja OŠ Poljane
- četrtek, 6. junij, ob 16.00 uri, kuhinja PŠ Selca.



Vsebina in priprava jedi prve delavnice, 29.5.2024

Priprava jedi:

- jagnječji karpačo,
- čista jagnječja juha z zakuho,
- priprava jedi iz jagnječjih zarebrnic (ocvrte ali v omaki),
- pretaknjeno jagnječje stegno in pečenka,
- jagnječji golaž.

Degustacija in razgovor.

Na prvi delavnici se bomo tudi dogovorili, katere jedi bomo pripravili na drugi kulinarčni delavnici, dne 6.6.2024.

Delavnico bo vodil **dr. Jože Zalar**, izkušen kuhar in predavatelj na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Bled.

Obvezne prijave: jerneja.lotric@ra-sora.si, 040 769 524. Število mest je omejeno.
S seboj prinesite kuhinjski predpasnik.

VABLJENI!



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

Projekt sofinancirata Evropska unija iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja in Republika Slovenija v okviru Programa razvoja podeželja RS 2014 - 2020. Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014 - 2020, je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Za vsebino je odgovorna LAS loškega pogorja.