



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Projekt: KUHARICA FIŽOLOV DAN - LAS PPD
Projektni partner: Zavod Parnas

VABILO

na predstavitev knjige Andreje Škrabec FIŽOL

v Sodražici

KDAJ: četrtek, 13. 9. 2018 ob 17.00

KJE: v prostorih Gasilskega doma v Sodražici (Trg 25. maja 5, 1317 Sodražica) v sodelovanju s Skupino za poprtnike – TD Sodražica

KAJ:

Predstavitev projekta Kuharica fižolov dan in nove kuharske knjige Andreje Škrabec FIŽOL z demonstracijo priprave pečenih fižolovih štrukljev s pehtranom, delavnico in degustacijo. Delavnico bo vodila avtorica knjige Andreja Škrabec.

KAKO LAHKO SODELUJEM:

Kdor želi na delavnici tudi sam pripravljati fižolove štruklje, naj s seboj prinesete sestavine in pripomočke.

Za testo: 250 g bele moke (mehke), 1 jajce, 1 veliko žlico sončičnega olja, 1,5 dl tople vode, ščepec soli.

Za nadev: ½ kg kuhanega rdečega fižola (lahko tudi 1 veliko pločevinko), 300 g polnomastne skute, 100 g kisle smetane, 2 jajci, šop svežega pehtrana, sveže mlet poper, sol.

S seboj imejte tudi: rjuho ali prt za razvlečenje testa; malo moke za posipanje po prt; maslo za pekač; posodo za pripravo testa (lahko pa s seboj prinesete že pripravljeno testo), posodo za pripravo nadeva, žlico, nožek, desko za sekljanje pehtrana, palični mešalnik, pekač za peko štruklja.

Pripravljeni štrukelj boste odnesli domov in ga spekli v domači pečici.

Več info in prijave: Zavod Parnas, 041 833 456, info@zavod-parnas.org

Za delavnico se lahko prijavite tudi pri Tini Zobec Pirnat tinazobec@gmail.com.

Dogodek poteka v okviru projekta Kuharica Fižolov dan – LAS Po poteh dediščine od Turjaka do Kolpe v sodelovanju treh partnerjev: EQUUS Stanislav Škrabec s.p., Hrovača (vodilni partner), Lesart d.o.o., Stara Cerkev in Zavod Parnas, Velike Lašče. Sofinanciran je iz sredstev Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja – EKSRRP (85 %).