



Warsztaty kulinarne

Blok I. Chleb/bułka

1. Omówienie produkcji chleba i jego rodzajów:
 - z czego powstaje, czyli zakwas krok po kroku
 - na jakie rodzaje się dzieli
2. Własnoręczne wyrabianie bułek z nasionami.

Blok II. Wielkopolskie pieczenie

1. Omówienie regionalnych wypieków:
 - sznoka z glancem, chruściki, babka poznańska, amerykany,
 - Rogale Świętomarcińskie
2. Własnoręczne wyrabianie chruścików.

Blok III. Potrawy Wielkopolskie

1. Omówienie regionalnych potraw:
 - pyzy poznańskie, kompot z suszonych śliwek (suszy)
 - czarna polewka, galart, pyry z gziem, zupa nic, żur z kiełbasą, bigos wielkopolski, polewka eintopf (danie jednogarnkowe)
 - plynzde, kluchy na pyrach, szagówki, ślepe ryby.
2. Własnoręczne wyrabianie kopytek.

Blok IV. Tradycyjne potrawy świąteczne (warsztat sezonowy)

1. Omówienie regionalnych potraw:
 - Wigilia naszego regionu - „smak dzieciństwa” - wyrabianie pierogów z kapustą i grzybami
 - Wielkopolska Wielkanoc – zdobienie mazurka
 - Wielkopolskie Boże Narodzenie – zdobienie pierników

Koszt pakietu jednego bloku tematycznego warsztatów kulinarnych ze wstępem do DELI Parku oraz oprowadzaniem przez przewodnika wynosi **40 zł/dz.**

Dopłata za kolejny blok wynosi **20 zł/dz.**

Usługi gastronomiczne:

- zestaw obiadowy (panierowany filec z kurczaka, frytki, surówka, napój) **14 zł/os.**
- zupa pomidorowa **6 zł/os.**
- ognisko (kiełbaska, pieczywo, ketchup) **12 zł/os.**
- miejsce ogniskowe z własnym prowiantem (cena uzależniona od ilości uczestników)

