

El Ayuntamiento organiza talleres de cocina de Semana Santa para niños y adultos

Escrito por Prensa

Miércoles, 16 de Marzo de 2016 14:06 - Actualizado Miércoles, 16 de Marzo de 2016 14:07



TALLERES DE COCINA

SEMANA SANTA 2016
Días 21, 22 y 23 de Marzo

Horarios NIÑOS	Horarios ADULTOS
de 9:30 a 11:30	de 12:00 a 14:00
de 12:00 a 14:00	de 16:30 a 18:30
de 16:30 a 18:30	

* Existe la posibilidad de horario de 9 a 14:30

Hay talleres de 8€ y te llevas lo que cocinas.
O de 12€ si te quedas a almorzar con nosotros un menú completo.

- Tarbinas
- Roscos de Anís
- Borrachillos y pestiños
- Papaviejos
- Leche frita
- Tortitas de aceite
- Empanadillas dulces y saladas
- Piquillos rellenos de brandada de bacalao
- Patatas viudas
- Pasta fresca (raviolis) con queso y tomate

MANUALIDADES Y COCINA DIVERTIDA
<http://sel-la.blogspot.com.es/>

El Ayuntamiento de Adra ha organizado talleres de cocina de Semana Santa para niños y adultos desde el próximo lunes 21 de marzo hasta el miércoles 23, en los que los participantes aprenderán a cocinar diferentes postres y platos típicos abderitanos de estas fiestas.

Los talleres se desarrollarán en el Edificio de La Alcoholera, en el Polígono de La Azucarera. Los interesados en realizar cualquiera de los talleres deberán inscribirse en el Museo de Adra. El plazo de inscripción está abierto hasta el próximo viernes, 18 de marzo.

Los precios tendrán un coste de 8 euros por persona y los participantes podrán llevarse a casa los platos que cocinen. En la jornada del lunes y martes se dará la posibilidad de que los niños y niñas compartan un almuerzo con todos los compañeros de los talleres. En este caso el precio del taller será de 12 euros.

En concreto, el lunes 21 y martes 22 tendrán lugar talleres específicos para niños y se impartirán en los siguientes turnos:

El Ayuntamiento organiza talleres de cocina de Semana Santa para niños y adultos

Escrito por Prensa

Miércoles, 16 de Marzo de 2016 14:06 - Actualizado Miércoles, 16 de Marzo de 2016 14:07

9:30 a 1:30 horas. Borrachillos y Pestillos (Para niños 8 euros)

12:00 a 14:00 horas. Pasta con queso y tomate, ensalada, zumo licuado con fruta y verdura, yogurt y dulce (Para niños 12 euros, incluye preparación y comida con los compañeros y compañeras del taller)

16:30 a 18:30 horas. Tarbinas y Tortitas de aceite (Para niños 8 euros)

En lo que respecta a los talleres que se desarrollarán el miércoles 23 marzo, que incluye para niños y los destinados a personas adultas.

9:30 a 11.30 horas. Leche frita y/o roscos de vino (Para niños 8 euros)

12:00 a 14:00 horas. Empanadillas dulces y saladas y/o patatas viuda (Para adultos 8 euros)

16:30 a 18:30 horas. Piquillos rellenos y brandada de bacalao y /o atascaburras (Para adultos 8 euros)