

LES PLANTES AROMÀTIQUES A LA CUINA

Taller per conèixer com s'han d'emprar les herbes aromàtiques per gaudir al màxim de les seves propietats gastronòmiques i saludables; per saber quines són les més adequades per a una cocció llarga o les que cal afegir al final; les que s'han de cuinar seques o les que s'utilitzen fresques...

Professora: Mercè Esteve



DIA: 19 MARÇ 2022

LLOC I HORA DE TROBADA:

**CENTRE D'INFORMACIÓ DE SANT ESTEVE
DE PALAUTORDERA, A LES 10:00 H**

DURACIÓ: 3 HORES

PREU: ADULTS 10€; ENTRE 6 I 12 ANYS 5€

CAL RESERVA PRÈVIA:

938 482 008 / 661 959 737

ademcmontseny@gmail.com