

Warsztaty kulinarne "Ratajkowy ser wędzony z ekologicznej uprawy - pomysł na zapiekankę" w Zarzeczcu

Polski Związek Kół Gospodyń Wiejskich, realizując projekt "Międzypokoleniowe porozumienie" zaprasza na warsztaty kulinarne "Ratajkowy ser wędzony z ekologicznej uprawy - pomysł na zapiekankę", które odbędą się 26 października od godziny 10:00 w Ośrodku Kultury w Zarzeczcu.

Ilość miejsc ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń. Zapisy i informacje pod numerem telefonu 728435463

Projekt "Międzypokoleniowe porozumienie" realizowany jest przez Polski Związek Kół Gospodyń Wiejskich, a dofinansowany jest w ramach konkursu Aktywni + realizowanego przez Ministerstwo Rodziny i Polityki Społecznej. Partnerem projektu jest Poczta Polska oferująca usługę Q - doręczeń i Niżański Uniwersytet Ludowy

POLSKI ZWIĄZEK KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH W RAMACH PROJEKTU
„MIĘDZYPOKOLENIOWE POROZUMIENIE” ZAPRASZA NA

WARSZTATY KULINARNE

PT. RATAJKOWY SER WĘDZONY Z EKOLOGICZNEJ UPRAWY – W JAKI SPOSÓB SKOMPONOWAĆ
PYSZNĄ ZAPIEKANKĘ?

ILOŚĆ MIEJSC OGRANICZONA!
ZAPISY POD NUMEREM:
728 435 463

26.10.2023R.
GODZ. 10.00
OŚRODEK KULTURY W ZARZECZU
ZARZECZE 128
GMINA BOGUCHWAŁA

Polski Związek Kół Gospodyń Wiejskich

Niżański Uniwersytet Ludowy

AKTYWNI+

Ministerstwo Rodziny i Polityki Społecznej

Doręczenia
Poczta Polska