Warsztaty kulinarne dla dzieci w Woli Zgłobieńskiej

23 lutego sala Domu Kultury w Woli Zgłobieńskiej wypełniła się małymi kucharzami.

Pod kierunkiem pań z KGW dzieci uczyły się jak przygotować proziaki. To bardzo proste w wykonaniu chlebki lub placki sodowe. Puszyste, miękkie i delikatne w środku pieczywo, chrupiące na zewnątrz, lekko słodkie w smaku. Przepis bazuje na kefirze, kwaśnym mleku lub maślance oraz mące i sodzie. To właśnie od sody proziaki zawdzięczają swoją nazwę. Po pracy wymagającej znacznej aktywności manualnej dzieci przystąpiły do degustacji. Proziaki z ulubionymi dodatkami (białym twarożkiem, masłem, dżemem) popijane mlekiem lub sokiem. To była wielka uczta.

Serdecznie zapraszamy na kolejne warsztaty!