

Harmonogram zajęć

5 grudnia

8.30 – 9.00 – śniadanie wiejskie z produktów i potraw jarskich Krajny.

9.00 - 9.45 – Krajna mlekiem i.. płynąca. - Być Krajeńskim? – Piotr Lenart.

9.45 – 11.45 - zupy, olej i jego zastosowania w Adwencie i w kuchni wegetariańskiej – Piotr Lenart

11.45 – 13.45 – potrawy z ziemniaków (pyr/ów) - Miłosz Adamski

13.45 - 14.30 – Obiad – czym jarska Krajna bogata – tylko jarskie potrawy

14.30 – 16.00 - **Tożsamość i różnorodność kuchni krajeńskiej – spojrzenie** - Grażyna Szelańska

16.00 – 17.00 - Śledzie - dobre w górach, niezłe w Krajnie, najgorsze nad morzem – Piotr Lenart

17.00 – kolacja

6 grudnia

8.30 – 9.00 – śniadanie wiejskie z produktów i potraw jarskich Krajny

9.00 -12.00 – grzyby, kasza i kapusta w potrawach i dodatkach – Piotr Lenart, Miłosz Adamski;

12.00 – 13.30 – jarskie menu na weekend i na tydzień w gospodarstwie agroturystycznym – Piotr Lenart;

13.30 – 14.30 – obiad

14 .30 - 16.30 – potrawy wigilijne z ryb i.. potraw krajeńskich – Piotr Lenart, Miłosz Adamski;

16.30 – kolacja - wigilijne potrawy w Krajnie - Wigilijny Stół.