

Lokalne akcijske skupine **LAS Notranjska, LAS s Ciljem, LAS Zgornje Savinjske in Šaleške doline in LAS Dolenjska in Bela Krajina** so na 2. Javni razpis za podukrep 19.3., priprava in izvajanje dejavnosti sodelovanja lokalne akcijske skupine, ki ga je razpisalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, prijavile operacijo z naslovom **Novi izzivi slovenske drobnice**. V okviru operacije vas

vabimo na delavnico

TRENDI V KULINARIKI - PRIPRAVA JAGNETINE NA ZDRAV NAČIN

Prva delavnica: **sreda, 17.10.2018, ob 14.30 v gospodinjski učilnici na OŠ Notranjski odred Cerknica**

Vsebina delavnice:

- Uživanje mesa drobnice – Zakaj DA?
- triki in nasveti za pripravo jagenjčka (kaj uporabljamo, kdaj in zakaj),
- priprava različnih jedi:
 - dopoldanska malica – namaz z ovčjo skuto, jogurtom in semeni
 - enolončnica in obare iz jagnečega mesa za mlade,
 - jagneča rižota s piro ali rižem,
 - bakalca,
 - sladica presenečenja iz mlečnih izdelkov drobnice.

Druga delavnica: **sreda, 24.10.2018, ob 14.30 v gospodinjski učilnici na OŠ heroja Janeza Hribarja, Stari trg**

Vsebina delavnice:

- triki in nasveti za pripravo jagenjčka (kaj uporabljamo, kdaj in zakaj),
- priprava različnih jedi:
 - dopoldanska malica – jagneča pašteta,
 - mesne kroglice z jagenčkom in pirejem,
 - jagneča obara z zelenjavo in vodnimi žličniki,
 - dušena jagnetina s šetrajem in zdrobovimi cmoki,
 - jesenska pita z mlečnimi izdelki drobnice.

Delavnici v izvedbi priznane kuharske mojstrice **ga. Slavice Smrdel** sta namenjeni predvsem kuharjem in organizatorjem prehrane v javnih ustanovah.

Število mest je omejeno, zato je obvezna prijava na 05/721 22 34 (Zdenka Žakelj) ali info@lasnotranjska.si.

Zdenka Žakelj
LAS Notranjska