



LEADER
EESTI



Maru taimetoidu töötuba

13.04.2019 kell 11-14

Türi Aianduse ja Mesinduse Seltsi ruumides Viljandi tn 14

- Hummuse valmistamine mustadest ubadest, sinna peale röstitud vürtsikad kikerherned, serveerituna näkileibadega.
- Karulaugu orsoto vegan parmesaniga.
- Miso-soja marinaadis kleepuvad seemned kurgi-suvikõrvitsa nuudli salatiga, marineeritud ingveri ja seesamiga
- Magusaks - india pähkli kreem rabarberitega siirupis.

Maru Metspalu on olnud ajakirja Eesti Naine köögitoimetaja, ajakirja Oma Maitse kaasautor ja andnud välja kokaraamatu “Maru maitsev maailm. Aasta helelillas köögis”. Kuni selle aasta jaanuarini oli Maru restorani Aed peakokk, mis pärjati parima taimetoidu pakkuja Hõbelusika auhinnaga.

Osalustasu 15 eurot.

Töötoa koordinaator Ave-Triin Eidemiller (mob 5193 4139)

Töötoas osalemise soovist kirjuta palun meilile wabakohvik@gmail.com

Lõuna-Järvamaa Koostöökogu koostööprojekt
„Koostöövõrgustike arendamine ja tugevdamine“