

Zajęcia kulinarne- robimy samodzielnie przyprawę warzywną.

Smak naszych potraw w dużej mierze zależy od dodania odpowiednich przypraw. Na półkach sklepowych można znaleźć setki różnorodnych mieszanek do zup, mięs itd. Piękne opakowania kuszą, jednakże wystarczy spojrzeć na składniki użyte do owych mieszanek ... czar pryska a przy dłuższym stosowaniu nasze zdrowie też. Oprócz glutaminianu sodu i ogromnej ilości soli aż roi się od wszelkiego rodzaju polepszaczy smaku, zapachu i barwników. Warzywa stanowią zaledwie do 20% całości mieszanki!

W trosce o nasze zdrowie, zrezygnowaliśmy z zakupu takich przypraw i postanowiliśmy, że zrobimy je same. Wszystkie dziewczęta solidnie wzięły się za obieranie, tarcie i suszenie warzyw. Efekt przeszedł nasze najśmielsze oczekiwania. W naszej kuchni używamy teraz zdrowej przyprawy siedmioskładnikowej, bez zbędnej chemii, nadmiernej ilości soli i polepszaczy smaku. I co najważniejsze w stu procentach składającej się z polskich warzyw. Mamy nadzieję, że samodzielne przygotowywanie przypraw stanie się w naszej grupie tradycją.