



CURSO: Taller online de cocina “Especial Semana Santa”

Objetivos	Aprender a cocinar recetas prácticas para esta Semana Santa, creativas, económicas y saludables que sirvan para una mayor autonomía de los jóvenes.
Contenido y programa	Realización de menús fáciles, divertidos y creativos típicos de las fechas de Semana Santa. (Dulces y salados), incluyendo alternativas sin azúcar.
Edad	14- 35 años
Requisitos del participante	Posibilidad de ver el curso a través de Zoom No se requiere conocimientos previos
Número de plazas	Max 25
Fechas de inicio y fin	<ul style="list-style-type: none">• Miércoles 17 y 24 de marzo
Horario	17:30 a 18:30
Lugar de realización	online
Monitor-a y/o entidad	Actividad coordinada por ADENS con la realización de Consu Rico
Observaciones	<i>Los ingredientes de la receta se os pasaran días antes por si queréis realizar los menús en directo junto a Consu Rico.Y las recetas a final de cada taller.</i>