

Dieta bez glutenu, bez cukru i bez mleka to duże wyzwanie. Czy da się coś takiego ugotować? I na dodatek smacznie?

Przy odrobinie inwencji OCZYWIŚCIE.

31 marca odbyły się pierwsze warsztaty kulinarne dla rodziców, realizowane w ramach projektu "Zdrowe jutro". Warsztaty odbyły się w sali OSP w Książenicach. W naszym jadłospisie pojawiły się: esencjonalna zupa pomidorowa na wywarze z selera, kotlety selerowe z serem w złotej panierce oraz puszysta babeczka.



