

Taller pràctic ALQUÍMIA CULINÀRIA: Com podem aprofitar millor els aliments?

Coneixerem els impactes del malbaratament alimentari, els productes km0 i l'*slow food* i aprendrem com comprar, conservar i cuinar els aliments per evitar haver de llençar-ne. Al final del taller tastarem les receptes d'aprofitament que haurem elaborat.

Dissabte 22 de novembre

de 10:30 a 13:00h

Menjador-cuina Escola Sant Jordi

Gratuit. PLACES LIMITADES



Inscripcions:

OAC de l'Ajuntament de Navàs
938 390 022 (Medi Ambient)
comellasfl@navas.cat

**PROU
MALBARATAMENT
ALIMENTARI!**
Dies temàtics de la Prevenció 2014



Setmana Europea de la Prevenció de Residus

www.arc.cat/setmanaprevencio 22-30 Novembre 2014

Organitza:

Amb el suport de:



With the financial support of the European Commission