

Tvoříme v muzeu!

... tentokrát na téma:
Bílka, žloutky i skořápky, oběd bude
jak z pohádky.



V celém jarním období, od Velikonoc až po svatodušní svátky, se používala hojně v kuchyni z domácích surovin především vejce. Jako rychlý oběd nebo večeře se vařila často nejjednodušší, ale velmi chutná jídla, například noky s vejcem, vaječný řízek či vajíčka v kyselém nálevu. Jarní období a hojnost vajíček dovozovaly připravit některé pokrmy náročné na spotřebu celých vajec nebo jen bílků či žloutků. Marie Lekešová vás ve Slovákém muzeu seznámí s podáváním hlávkového salátu s vařeným vejcem, uvaří *kúsky noky* s vejcem i starobyloou vaječno-bramborovou pomazánku, domácí majonézu z celých vajíček a naučí, jak se peče jednoduchá buchta k omáčkám či vajíčkové pomazánce.

Vstupné – 40,- /osoba.

Hlavní budova Slovákého muzea v Uherském Hradišti, Smetanovy sady 179,
sobota 3. května 2014, 9.00–12.00 hodin.