Да се храним здравословно и да съхраним кулинарните традиции на автентичните храни! С това послание към пловдивчани, за втора поредна година Сдружение "Устойчиво Общество" организира Работилниците "Сготви си здраве" по време на изложението FoodTech от 2 до 5 април на Пловдивския Международен Панаир, което ще се проведе заедно с "Винария" в една обща Палата 11.

Събитието цели да срещне посетителите с производителите на храни, произведени по натурален или биологичен начин и да им покаже различни традиционни и здравословни техники за приготвяне на вкусни продукти без добавки и с минимално въздействие върху естествените им качества.

Майсторите на българските традиционни рецепти за лютеница, сладко и конфитюр от Академия „Кулинарен историк" ще покажат автентични технологии за приготвянето им. По време на събитието ще бъде представена новата програма „Исторична и здравословна храна“, а пред очите на посетителите ще бъде приготвено сладко от два вида стафиди, кайсии и български локум, разказа Ангел Ангелов, председател на УС на Фондация „Национален тръст за съхранение на културно историческото наследство в България“, която организира Академия „Кулинарен историк“. Рецептата за чудното „Чорбаджийско локумено сладко“ се пази от години, но технологията е позабравена от съвременните майсторици на домашни благини. Също така ще бъдат показани и различни видове българска лютеница, съобразени с регионалните рецепти и стопанския календар на българската кулинарна традиция.

Работилниците "Сготви си здраве" ще представят още демонстрации за приготвяне на домашно сирене, домашен хляб с квас, бонбони с мед и вегански вкусотии.