

Nakon oduševljenja radionicom održivog kuhanja za mlade održanom u svibnju ove godine na događanju za mlade Fermaj & feštaj, u ŽLICI su zdinstali još jednu radionicu i to **pod vodstvom liburnijske masterchefice Srđane Jevtić**.

Nova radionica pod nazivom **Fermaj & skuhaj** održat će se u **utorak, 20.12.2022.** u kuhinji kolega iz Gradskog društva Crvenog križa Opatija i to **u prostoru Kluba 60+** na adresi Maršala Tita 86 **od 17 do 19 sati**.



Prva radionica fermaj & skuhaj (svibanj 2022.)

Osim što je kulinarska zvijezda, Srki je izvrsna predavačica koja će s ogromnim entuzijazmom i pozitivnom energijom mladima prenijeti znanje kako skuhati održiva, brza i jednostavna jela od lokalnih, sezonskih i organskih namirnica ostavljajući za sobom što manje otpada.

Maksimalan broj polaznika po radionici je 10, a prednost pri odabiru imaju oni mladi u dobi 15-30 godina koji u Opatiji žive, rade i/ili školuju se, volontiraju i sl.

Sudjelovanje je za odabrane sretnike besplatno, stoga se pozivaju mladi da čim prije ispune kratku [online prijavnicu](#) i osiguraju svoju pregaču za ovu priliku koja će im omogućiti usvajanje novih znanja i vještina.

Naravno, na kraju će svi omastit brk s onim ča se pripravi!

Dodatne informacije dostupne su na fermaj@zmergo.hr i/ili 098/91-555-37.

Radionica se realizira u suradnji s Gradskim društvom crvenog križa Opatija, a u sklopu projekta Žmergov lokalni info-centar za mlade - ŽLICA uz financijsku potporu Grada Opatije i Središnjeg državnog ureda za demografiju i mlade.



ŽLICA poziva mlade: Fermaj & skuhaj održivo sa Srđanom Jevtić | 2

ŽLICA poziva mlade: Fermaj & skuhaj održivo sa Srđanom Jevtić | 2