

Мастер-класс по калиткам (карельским пирожкам)

Погрузитесь в мир карельской кухни на мастер-классе по созданию калиток. За 1,5 часа вы научитесь делать традиционные пирожки с картошкой и брусникой под руководством опытного мастера. А после продегустируете их, запивая ароматным чаем на местных травах.

Программа мастер-класса по калиткам (карельским пирожкам)

Приглашаем в нашу Калиточную - первую в Карелии пекарню, специализирующуюся на национальных пирожках.

Калитки - открытые пирожки из ржаной муки давно стали символом республики. Их делают с самыми разными начинками – пшеном, картофелем, творогом, ячменем, ягодами.

На мастер-классе мы расскажем о кулинарных традициях, блюдах, популярных в Карелии и истории возникновения калиток. Узнаем секретный рецепт и попробуем сами слепить ржаную лодочку под руководством мастера. А после устроим чаепитие с авторским чаем на карельских травах и собственноручно приготовленными калитками – горячими, хрустящими, с островком расплавленного масла посередине.

Все гости получают в подарок памятные открытки с тем самым секретным рецептом!

Детали экскурсии

- Продолжительность: 2 часов
- По каким дням: ежедневно
- Начало экскурсии: 11:00 / 15:00, Калиточная в Петрозаводске (пр. Ленина, 26).
- Что включено: Аренда помещения, участие в мастер-классе и чаепитие.

