Rijeka, 28. studeni 2019. godine

**NAJAVA DOGAĐANJA I POZIV ZA MEDIJE**

**RADIONICA IZRADE KRUHA OD KISELOG TIJESTA U ORGANIZACIJI EUROPSKE PRIJESTOLNICE KULTURE I VELEPOSLANSTVA KRALJEVINE DANSKE**

**U petak 29. studenog 2019., s početkom u 14 sati, u prostorima Centra kulinarstva i osobnog razvoja KuHarmonija (Verdijeva 11) te Restorana Placa 51 (Riva Boduli 3a), održat će se radionica izrade kruha od kiselog tijesta pod nazivom Kiseli kruh – vrhunac ekološke pripreme hrane.**

Riječ je o masterclassu izrade kruha kojeg će održati danski chef Simon Clemens, u suradnji s KuHarmonijom te Placom 51. Organizator masterclassa je Veleposlanstvo Kraljevine Danske u Hrvatskoj u suradnji s Placom 51, KuHarmonijom i Simonom Clemensom.

Sudionici će se okušati u pečenju raznih vrsta kruha od kiselog tijesta, isprobati njihove okuse kao i mogućnosti kombiniranja s tradicionalnim receptima hrvatske i danske kuhinje. Svježe pečeni kruh bit će poslužen iste večeri na otvorenju izložbe Ujedinjeni u raznolikosti Rijeka\_HR / Århus\_DK (United in Diversity Rijeka HR/Århus DK).

Masterclass će se održati na engleskom jeziku.

Europska prijestolnica kulture i Veleposlanstvo Kraljevine Danske u Hrvatskoj ovog tjedna organiziraju predavanje, izložbu i kulinarsku radionicu, događaje nastale kao rezultat suradnje danskog grada Aarhusa i Rijeke, bivše i buduće Europske prijestolnice kulture.

Unaprijed zahvaljujem na najavi i odazivu i srdačno vas pozdravljam.

**Rijeka 2020**

Odnosi s medijima - Nela Simić

[nela.simic@rijeka2020.eu](mailto:nela.simic@rijeka2020.eu), M. 092 188 4118