



Kviečiame į **Lietuviško Kulinarinio Paveldo Savaitgalį** suaugusiems (18+)

**2017 m. rugsėjo 15-17 d. Neringoje**

Pirmasis lietuviško kulinarinio paveldo savaitgalis Neringoje! Atvykite pasimokinti kaip gaminti maistą pagal Močiutės receptus! Išmoksite gaminti tikrus lietuviškus koldūnus, sūrį, cepelinus, raguolį ir kitus mėgstamus patiekalus.

Jūs galėsite ir pasidžiaugti gamta, dalyvauti diskusijose, o vakare sudalyvauti unikaliame žaidime apie lietuvišką kulinarinį paveldą ir tradicijas.

Atvažiuokite rugsėjo 15 d. nuo 6 val. vakaro. Programa prasideda 8 v.v. penktadienį ir baigiasi sekmadienio rytą.

Prašomas minimalus mokestis: \$80/savaitgalis suaugusiems, \$50/savaitgalis studentui.

Nepraleiskite progos susipažinti su senovės lietuvių tradicinių patiekalų gaminimo menu nuostabioje Naujosios Anglijos aplinkoje!

Renginį organizuoja: Vilija Bonda, Dalia Bubnienė, Audra ir Romas Buivydas, Vida Strazdis. Daugiau informacijos apie šį renginį pasirodys Neringos svetainėje [www.neringa.org](http://www.neringa.org) netrukus.

\*\*\*

We invite you to a **Lithuanian Culinary Heritage Weekend** for adults (ages 18+)

**September 15-17, 2017 at Camp Neringa**

Learn to cook like your Močiutė (Grandmother)! Rediscover the art of making traditional dishes like cepeliniai, koldūnai, gira, žagarėliai, LT bread and others dishes beloved by Lithuanians far and wide in your favorite New England setting!

Participants will also participate in discussions, relax in Neringa's beautiful surroundings and will enjoy playing a unique game about Lithuanian culinary heritage and traditions.

Arrive on 9/15 after 6 pm. Program will begin promptly at 8 pm Friday and will conclude on Sunday morning.

Suggested minimum donation: \$80/weekend for adults, \$50/weekend for students.

Weekend coordinators: Vilija Bonda, Dalia Bubnys, Audra and Romas Buivydas, Vida Strazdis.

More specific details regarding the event will be announced shortly on the Neringa website: [www.neringa.org](http://www.neringa.org).