Craciun Taranesc la Muzeul Taranului Roman

BUCURESTI - 5 decembrie 2011 ora 15:01
Comunicat tip General in Educatie / Cultura, Media / Publicitate, Social

"Crăciunul Ţărănesc" adună laolaltă, într-o ediţie specială pentru Crăciun produse tradiţionale şi meşteşugăreşti, zeci de producători tradiţionali şi meşteşugari iscusiţi. Ii veţi găsi de vineri pană duminică, în locaţia cunoscută, în curtea interioară a Muzeului Ţăranului Român, între orele 10,00 şi 18,00. Intrarea este liberă.



De dulce pentru masa de Craciun puteti lua, numai pe degustate, cum cere traditia la Piata Taraneasca:-branzeturi (telemea, branza de burduf, simpla, incoaja de brad, urda dulce sau sarata, de oaie, vaca sau capra), -casuri si cascavele specifice zonei Argesului, Branului, cascaval cu verdeturi, cu nuca sau cu usturoi si alte specialitati.-pastrama de oaie sau berbecut, preparate din carne de porc, oaie, gasca, capra, pui de la Botosani, Iasi, Arges, Galati.-cozonaci deliciosi, din Moldova.
Produse de Post:- zacusti de toate felurile: de vinete, de ghebe si alte conservaraie de casa de sezon, gemuri si dulceturi bucovinene si maramuresene, vestitele muraturi ale lui Nea Puiu: pepene galben murat, asortate, conopida, mere si pere murate
Siropuri si sucuri naturale:-siropuri naturale de muguri de brad, merisoare, din diferite fructe de padure.sucuri naturale de mere, miere, vin si palinca, ceaiuri, alifii si tincturi de leac din Apuseni, sirop de catina cu miere
Dulcegarii pentru copii mari si mici:-vestita turta dulce, mere glazurate, poale-n brau, covrigi de Pitesti si de Buzau, ciocolata de casa, grilas, fondante si halvita de la Arad,

dulciuri unguresti, kurtos kalacs, prajituri de casa din Muntenia, Maramures si Bucovina.
Mancaruri la fața locului pe gustate:Pe langa bunatatile traditionale din care am pomenit mai sus, ne vor gati stoichite din Maramures bucate alese, de dulce dar si de post: sarmalute de post, placinte si alte bunatati. Si cum este dezlegare la peste, veti putea degusta la fata locului bors de peste fierbinte si alte specialitati pescaresti, vin fiert cu scortisoara, turta dulce, tochitura la ceaun
Nu vor lipsi mestesugarii si artistii hand made care impletesc, mesteresc si olaresc cu atata maiestrie lucruri de trebuinta caselor de gospodari, care vor veni cu obiecte de ceramica, decoratiuni de Craciun, produse artizanale din lemn pentru bucatarii de gospodine stasnice, oale de sarmale de ceramica, caciuli, fulare si alte impletituri pentru sezonul rece, bijuterii hand made, sapunuri de casa, caciuli de blana din Moldova si alte obiecte mesterite cu drag si pricepere.
Daca vrei sa regasesti atmosfra Craciunului autentic taraneasc de alta data te asteptam cu drag si emotie intre 9 si 11 decembrie , de la 10:00 pana la orele 18:00, la MTR. Intrarea este libera!
Parteneri media online:www.comunicatedepresa.ro,www.okey.ro,www.muzeultaranuluiroman.ro,www.jurnald

Despre Tactic Events & Marketing

“Piata taraneasca” este cel mai nou concept de “piata” cu vanzare, destinat produselor traditionale romanesti, alimente proaspete (carne,branzeturi, legume, fructe, bauturi, compoturi, dulceturi, miere, turta dulce), naturale, ecologice, pregatite in vatra satului dupa retete specifice zonelor istorice/geografice.

Corina Berariu - PR Manager
office@tacticevents.ro
0744860082
TACTIC EVENTS & MARKETING