



di quel che non sappiamo

DI E CON: LUCIANA LITIZZETTO

Le lezioni sono aperte a tutti.

La capienza massima però è di **40 persone** per cui è richiesta l'iscrizione.

I partecipanti offriranno una donazione a sostegno delle attività istituzionali di CasaOz.

L'**inizio delle lezioni** è previsto per le 20.30 e la fine intorno alle 22.30.

Dalle 20 CasaOz è aperta e si può visitare.

CasaOz si trova in c.so Moncalieri, 262 a Torino.

Per info e prenotazioni

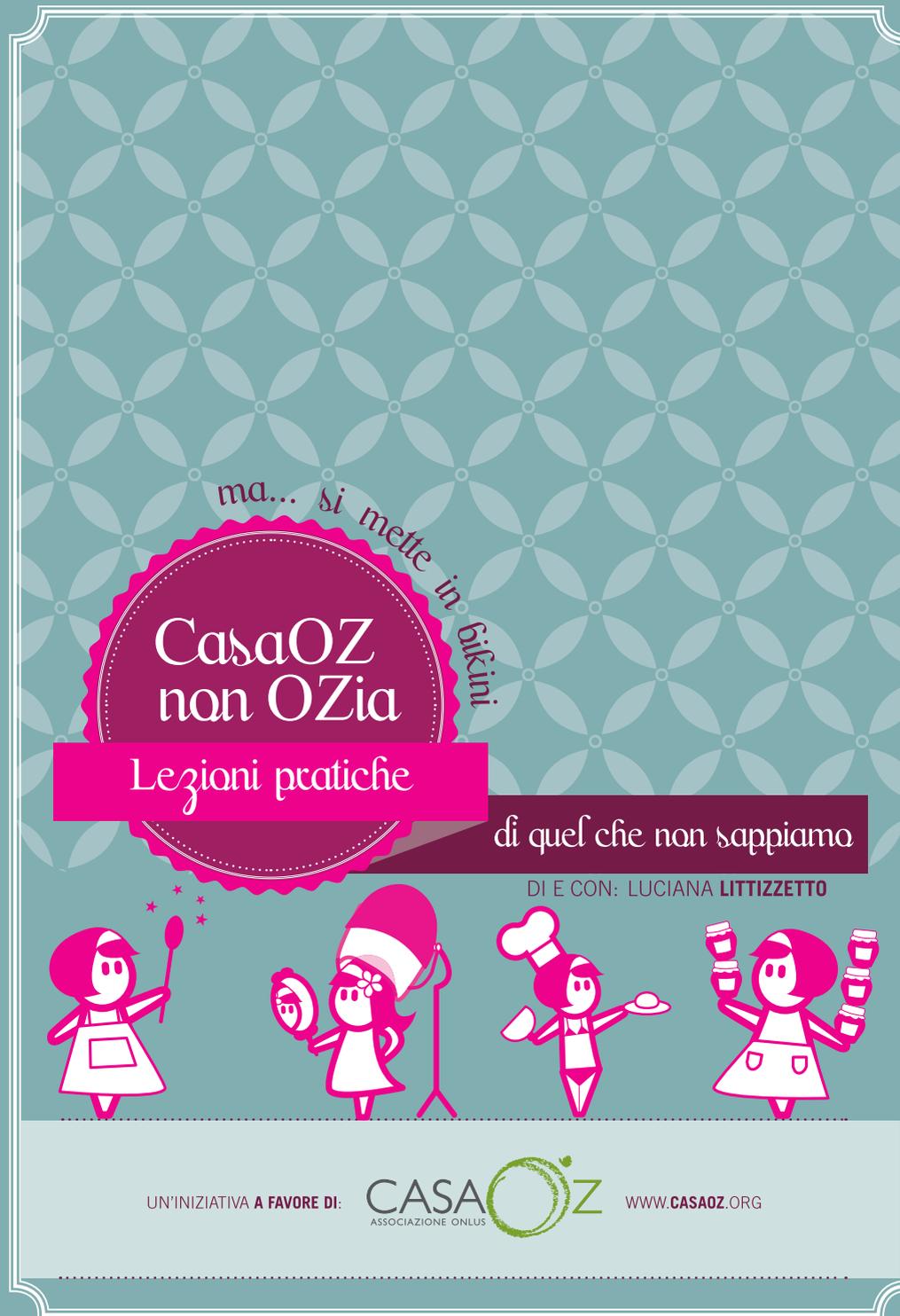
Tel. 011.6615680 • cell. 328.5427175

www.casaoz.org • casaoz@casaoz.org

UN'INIZIATIVA A FAVORE DI:



**CASAOZ È PER I BAMBINI
CHE INCONTRANO
LA MALATTIA.
E PER LE LORO FAMIGLIE.**



Lezioni pratiche

di quel che non sappiamo

DI E CON: LUCIANA LITIZZETTO

UN'INIZIATIVA A FAVORE DI:



WWW.CASAOZ.ORG

6

Lezione

Lunedì 13 maggio

Lezione di cucina... con il trucco

Daniela Vitta, Caterina Giavotto ed Enrica Melossi, esperte nell'arte della magia culinaria, ci consiglieranno ricette furbe e trucchi diabolici per sfangarla con gli ospiti.

Obiettivo: sembrare un vero chef anche se non hai mai tenuto in mano una padella. E alla fine... magicamente... si mangia.



7

Lezione

Lunedì 20 maggio

Figaro qua e Figaro là

In nome della spending review con Luca, Paoletta e Sonia del coiffeur Franco Curletto, impareremo a tagliare i capelli ai bambini.

E poi il segreto della piega fai da te, come screspare il crespo e come arricciare il riccio.

E infine trucchi facili per l'acconciatura raccolta (senza mollettone) e per una coda di cavallo degna di una Winx.



8

Lezione

Lunedì 27 maggio

Gnam Gnam style

Con la bravissima Romana Bosco della scuola di cucina "Il Melograno" impareremo ricette facili per la cucina estiva. Con lei nessun piatto è mai banale e scontato.

Anche una foglia di insalata si trasforma magicamente in una prelibatezza.

Altro che Nonna Papera! Altro che Master Chef!



9

Lezione

Venerdì 7 giugno

Sotto uetto.

pummarole, giardinere e marmellate:
le conserve dell'estate.

Con la maestra Lucia De Stefanis impareremo a mettere sott'olio le verdure dell'estate con ricette sfiziose e originali, a fare genuine marmellate e dolcissime composte di frutta.

Basta muffa e basta esplosione dei barattoli in cantina. Solo una dispensa ricca e variegata per fronteggiare le emergenze famigliari.

