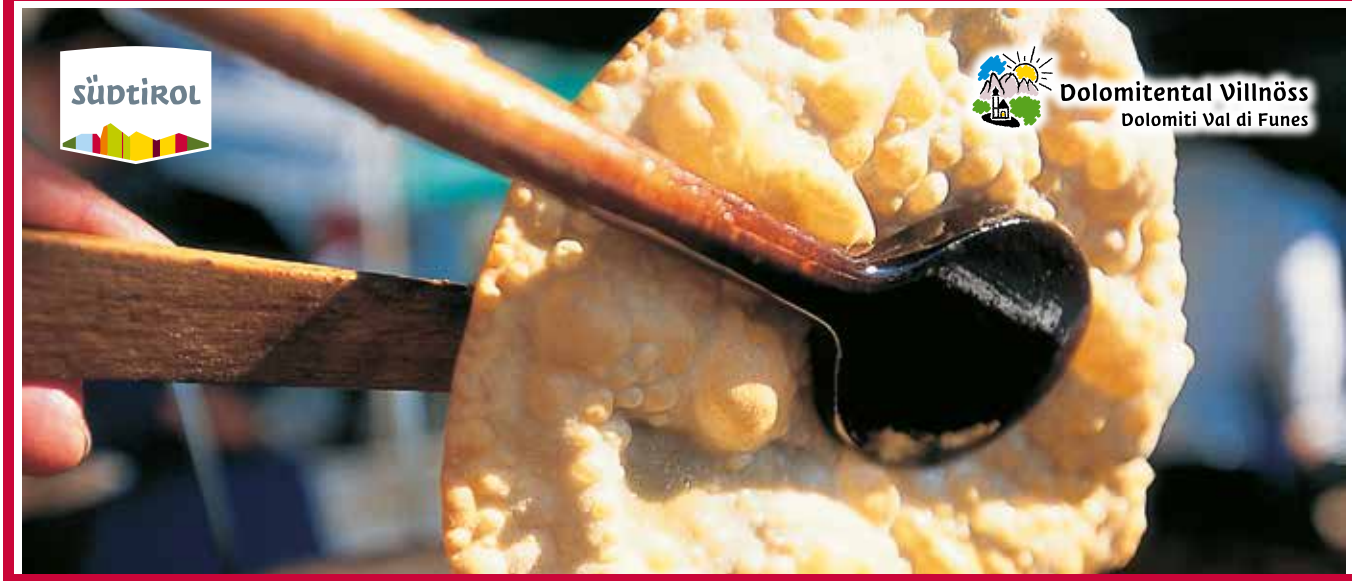

Tirteln zubereiten

mit Bäuerin Veronika

dienstags, am 9. und 23. Januar,
6. und 20. Februar, 5. und 26. März und 2. April 2024

Preparazione dei “Tirteln”

con la contadina Veronika

martedì, 9 e 23 gennaio,
6 e 20 febbraio, 5 e 26 marzo e 2 aprile 2024

Tirteln, früher ein beliebtes Bergbauern-Essen, sind in heißem Fett ausgebackene Teigtaschen.

Es erwartet Sie:
- Zubereitung der Füllungen (Spinat - Topfen - Kraut)
- Tirteln formen & backen
- Gemeinsamer Verzehr

Programm

- **Treffpunkt** um 10.00 Uhr beim Proderhof, Bergerweg 15, St. Magdalena
- **Dauer:** circa 3 Stunden
- **Preis:** Erwachsene 30,00 € - Kinder (8–13 Jahre) 15,00 €
  50% Ermäßigung mit der DolomitiCard
- **Teilnehmer:** min. 2 - max. 8 Personen
- **Anmeldung** innerhalb des Vortages 16.00 Uhr beim Infobüro Villnöss, Tel. +39 0472 840 180, info@villnoess.info

I Tirteln, un tempo cibo popolare dei contadini di montagna, sono frittelle ripiene.

Potete aspettarvi:
- Preparazione dei ripieni (spinaci - ricotta - crauti)
- Fare e cuocere i Tirteln
- Consumazione congiunta

Programma

- **Ritrovo** alle ore 10.00 presso il Proderhof, Via Bergerweg 15, S. Maddalena
- **Durata:** circa 3 ore
- **Prezzo:** adulti 30,00 € - bambini (8–13 anni) 15,00 €
  50% di riduzione con la DolomitiCard
- **Partecipanti:** min. 2 - max. 8 persone
- **Prenotazione** entro il giorno precedente ore 16.00 presso l’Ufficio Turistico Funes, tel. 0472 840 180, info@funes.info

© AP artprintplus
Foto: IDM Südtirol / H. Rier

Slow Food® Travel | VILLNÖSS VAL DI FUNES