

KARJALANPIIRAKOIDEN VALMISTAMINEN

Karjalanpiirakka on perinteinen suomalainen leivonnainen, jossa ohuen ruis-kuoren sisällä on riisipuuroa tai perunasosetta. Se on alkuaan pohjois- ja raja-karjalainen herkku, mutta sotien jälkeen karjalaisevakot levittivät piirakkaperinteensä koko maahan.

Karjalanpiirakkapajassa pääset itse tutustumaan piirakan valmistamiseen, ja tietenkin maistelemaan miltä ihan uuni-tuore karjalanpiirakka maistuu!



PAJAAN MAHTUU KERRALLAAN 4 OPPI-LASTA 1940- 1960-, 1970- SEKÄ 1980-LUVUN PAJOISTA

KARJALANPIIRAKKAPAJAAN VOI OSALLIS-TUA VAIN KERRAN TEEMAVIIKOLLA