

# SALSA D'ERUGA I ALTRES SABORS DE LA CUINA MEDIEVAL



Xerrada i taller amb tast a càrrec de **Laura de Castellet**  
**Dissabte, 2 de juny, a les 10 h a la masia Can Riera**  
Amb inscripció prèvia: [cultural.museu@l-h.cat](mailto:cultural.museu@l-h.cat)

Places limitades



Museu  
de L'Hospitalet



Ajuntament de L'Hospitalet

**C**om es cuinava i com es menjava a l'Edat Mitjana?  
De quins aliments es disposava i amb quins sistemes de  
coccio i estris de cuina es preparaven els àpats? Què es bevia?  
Com es rentava la vaixela?

Podem saber-ho no només a partir dels llibres de receptes medievals destinats a una població benestant sinó, sobretot, a partir de la documentació quotidiana, que ens ensenya què hi havia a les cuines, als horts i a les botigues de la població corrent.

Aquest taller de salses és un petit tast per aprendre a amenitzar els plats actuals amb els gustos del nostre passat.

No tingueu por de l'eruga! Porteu un morter...i us menjareu la història!



Descarrega't  
la nostra **APP**



Xerrada i taller amb tast a càrrec de:

**Laura de Castellet**, medievalista i divulgadora de la història i del patrimoni. Li agrada menjar cada dia i cuinar-s'ho ella mateixa.

Durada aproximada: **2 hores**



**Museu de L'Hospitalet**

Tel. 93 403 61 10  
cultura.museu@l-h.cat

**Can Riera**

C. de la Riera de l'Escorxador, 17

**Més informació:**

[www.museu-l-h.cat](http://www.museu-l-h.cat)



Facebook: [MuseuLH](https://www.facebook.com/MuseuLH)



Twitter: [@MuseuLH](https://twitter.com/MuseuLH)



Instagram: [museulh](https://www.instagram.com/museulh)



ISSUU: [museudelhospitalet](https://issuu.com/museudelhospitalet)



YouTube: [Canal Museu LH](https://www.youtube.com/canal/museu-l-h)



Edifici  
accessible



Diputació  
Barcelona



Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura

