

### **Festa da Carnescià**

**17.01.2018 -**

#### **Tradiziunela festa da Carnescià l di de juebia grassa**

Coche l ie bele tradizion, mèt la Nëus Jèuni Gherdëina a jì la festa da Carnescià l di de juebia grassa ai 8 de fauré tla sala dla mostres tl zënter per Jèuni, Ert y Cultura a Urtijëi. La festa scumencia dala 20:00 cun na grupa de jèuni &ldquo;Ugly Agent&rdquo; y va pona inant cun la grupa &ldquo;Pëuflla&rdquo; che purterà ino na bela atmosfera de festa. L tema de chëst ann ie &ldquo;tla tana dl lëuf&rdquo;. Duc ie de cuer nviei a se furnì su y fé n pue&rsquo; de matades y festa deberieda a nëus. L cunsëi dla Nëus Jèuni Gherdëina cun i culaburadëures se ncunforta sun Vo!

moreâ€

### **Kochworkshop mit Ivonne**

**17.01.2018 -**

La Nëus Jèuni Gherdëina mèt a jì n worshop de cujiné cun Ivonne Daurù sëurapro.

L tema ie: &bdquo;Was macht Hülsenfrüchte so wertvoll? Leckere Speisen mit Bohnen als wertvoller Fleischerstatz!&rdquo;La sëira vën metuda a jì n merdi ai 6 de fauré dala 18.30 tla cësadafuech tla sënta dala Nëus Jèuni Gherdëina. N possa se nuté su te ufize dla NJG al numer 0471 799006.

moreâ€

### **Dsarà de mierculdi**

**10.01.2018 -**

#### **Nuef orar de giaurida dl ufize dla Nëus Jèuni Gherdëina, dl local di jèuni SAUT y dl local di jèuni &ldquo;fun&more&rdquo; te Sëlva**

La Nëus Jèuni Gherdëina se à cun l scumenciamënt dl ann 2018 pensà de mudé orar de giaurida, sibe dl ufize dla NJG che ënghe dl local di Jèuni SAUT.

Per garantì ai culaburadëures dla NJG de pudëi lauré ora i proiec, manifestazions y initiatives a puntin, resterà l ufize de mierculdi dut l di zarà.

Ënghe l local di jèuni SAUT resterà de mierculdi dsarà al publich davia che n uel dé n chël di l&rsquo;ucajion ai jèuni de Sëlva y de duta la valeda, de passé l domesdi tl local di jèuni &ldquo;fun&more&rdquo;te Sëlva.

L local di jèuni te Sëlva ie nscì daviert uni mierculdi fin ala fin dl ann de scola dala 15:00 ala 18:00.

Speron che nosta proposta vën tëuta n cunsciderazion y che pudon pité ënghe te Sëlva nosc servisc che va

de ben ai jèuni.

Per plu nformazions son gën a vosta disposizion y pudëis nes aronjer al numer de telefonn 0471 799006 o passé diretamënter te ufize.

moreâ€

### **Vorsicht beim Lenbensmitteleinkauf - die Tricks der Lebensmittelindustrie**

**14.12.2017 -**

#### **Sëira de nformazion cun Ivonne Daurù**

Mierculdi ai 29 de nuvëmbër nvieia la Nëus Jèuni Gherdëna a na sëira tl local di jèuni Saut a Urtijëi dala 20:00. L tema ie: &ldquo;Achtung beim Lenbensmitteleinkauf. Die Tricks der Lebensmittelindustrie!&rdquo; Modes y manieres de maië di tèmps de aldidancuei. Ufiertes de prodoc de alimentazion zacan y ncuei. Co nfluenzea pa dut chësc nosta maniera de maië? Cië pëis dajons&rsquo;a al retlam che udon uni dè ti media y zaites? La drëta basa per svilupé n maië sann y nton nia mé per pitli mutons, ma n general per duc unfat cie fascia d&rsquo;età. Ciuldì se fej pa la roba dëucia y do la rata grassa tan la gola? Ciuldì cumpronsa chësta roba? Ntan chësta sëira uniral mustrà su tres pitla ciarcëdes, coche se uson riesc a na maniera de maië povester datrai nia for sana. La referënta nes dajerà cunsëies coche pudon mparé a cumpré ite aldò, per n cujiné sann per duta la familia.

moreâ€

### **Fajon papes cun Elisa**

**24.11.2017 -**

#### **Curs de fé papes da Nadel cun Elisa**

Ai 24 de nuvëmbër uniral pità tla cësa da fuech dla Nëus Jèuni Gherdëina n curs de fé papes y desserc da Nadel cun Elisa Kostner. Elisa che ie conditra de mestier nes à mustrerà rezetes desferëntes per Nadel. Prion bele de se nuté te ufize 799006 y nvion duc a fé pea.

moreâ€

### **Alimentazione naturale seguendo le stagioni! Come possiamo arricchire la nostra cucina quotidiana?**

**13.10.2017 -**

Alimentazione naturale seguendo le stagioni!  
Come possiamo arricchire la nostra cucina quotidiana?

Mercoledì 25.10 alle ore 20:00  
nel Tublà da Nives a Selva Gardena  
Dr. Ivonne Daurù Malsiner [www.ernaehrungskoaching.it](http://www.ernaehrungskoaching.it)

In questa continua estraneità da un' alimentazione naturale seguendo le stagioni  
'esperta Ivonne Daurù presenterà le proprietà nutritive del cibo e come coltivazione, provenienza e  
preparazione influenzano la loro qualità e la nostra salute. Durante la serata verranno degustati prodotti  
genuini del nostro territorio e da terre lontane (Paures de Gherdëina, Butëiga dl Mond).

moreâ€

«1234567891011121314151617181920212223242526272829303132333435363738394041»