

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s. Starý Hrozenkov,  
PRO-BIO regionální centrum Bílé Karpaty, Starý Hrozenkov  
ve spolupráci se Střední odbornou školou Luhačovice

Vás srdečně zvou **na kurz s praktickou ukázkou**

# NETRADIČNÍ SLADKÉ PEČENÍ Z BIOPOTRAVIN

**s Jindřiškou Juříčkovou  
a Vlastimilem Kelblem (REBIO BRNO)**

**v úterý 22. listopadu 2016 od 10.00 hodin.**

Místo konání: cvičná školní kuchyně SOŠ Luhačovice  
(Základní škola Luhačovice, Školní 666, 763 26 Luhačovice)

Inspirace pro sladké netradiční pečení z biopotravin – vyzkoušíme různé zajímavé recepty bez lepku, laktózy i bez cukru. Také představíme principy ekologického zemědělství a bioprodukce.

## PROGRAM

- **Stručné uvedení do ekologického zemědělství**  
Ing. Milan DRGÁČ (PRO-BIO RC Bílé Karpaty, Starý Hrozenkov).
  - **Sladké pečení z biopotravin s cukrářkou Jindřiškou Juříčkovou  
a šéfkuchařem Vlastimilem KELBLEM (REBIO Brno)**  
(REBIO – síť restaurací zdravého životního stylu, Brno [www.rebio.cz](http://www.rebio.cz)).  
Bude připraveno několik druhů sladkých pokrmů.
- Součástí akce bude i ochutnávka připravených pokrmů.**  
Předpokládané ukončení přibližně v 14,30 - 15,00 hodin.

Kurz je určen pracovníkům veřejného stravování, studentům i veřejnosti.

Účastníkům doporučujeme vzít si pracovní oblečení, aby se mohli zapojit do přípravy pokrmů.

**Upozornění: Vzhledem k omezenému počtu míst ve cvičné školní kuchyni je nutné se na kurz předem včas přihlásit (uzávěrka přihlášek 17. 11. 2016).**

**Vložené na účastníka: 200,- Kč. Studenti 50,- Kč.**

## Kontaktní adresy pro přihlášení

a) Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s., 687 74 Starý Hrozenkov 314, tel: 572 696 323, e-mail: [iskopanice@razdva.cz](mailto:iskopanice@razdva.cz)

b) SOŠ Luhačovice: Stolaříková Alena, e-mail: [stolarikovaa@sosluhac.cz](mailto:stolarikovaa@sosluhac.cz), tel: 723 484 753

