

Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s. Starý Hrozenkov,
PRO-BIO regionální centrum Bílé Karpaty, Starý Hrozenkov

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

Pečení domácího kváskového chleba z biomouky

V sobotu 7. listopadu 2015 od 10.00 hodin

Místo konání: Centrum Veronica Hostětín

Lektorka: Marie Pechová



Co si z kurzu odnesete?

- Postup, jak upéct domácí kváskový chleba
- Předpis na základní pšenično-žitný chleba
 - Tipy na další příchutě chleba
 - Znalost, jak pečovat o kvásek
- Ochutnávka čerstvě upečeného chleba
 - Žitný kvásek (budete-li chtít)
- Tipy a návody na pečení dalších druhů kváskového pečiva

Předpokládané ukončení akce přibližně v 13,00 hodin.

Kurz je určen pro veřejnost. Účastníkům doporučujeme vzít si pracovní oblečení.

Vložné na účastníka: 200,- Kč.

Kontaktní adresa pro přihlášení (přihlášky zasílejte nejpozději do 5. listopadu 2015):
Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopaníc, o.p.s., 687 74 Starý Hrozenkov 314,
tel: 572 696 323, e-mail: iskopanice@razdva.cz,