

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**

Slané kváskování z biomouky

V sobotu 7. listopadu 2015 od 14.00 hodin

Místo konání: Centrum Veronica Hostětín

Lektorka: Marie Pechová



Co si z kurzu odnesete?

- Postup, jak připravit bílé i tmavé kváskové těsto a jak upéct slané dobroty z kvásku: housky, pleťnky, dalaťnky, rohlíky aj.
 - Předpis na bílé i tmavé pečení
 - Ochutnávka celozitného chleba a slaného pečiva
- Bílý a tmavý kvásek (budete-li chtít, skleničku s sebou)
 - Tipy na motání housek

Předpokládané ukončení akce přibližně v 17,00 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,