

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

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

Předvánoční pečení domácího kváskového chleba z biomouky

V neděli 22. prosince 2019 od 14.00 hodin

Místo konání: **KEMP** u rybníka ve Starém Hrozenkově

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 na pečení dalších druhů kváskového pečiva

Předpokládané ukončení akce přibližně v 17,00 hodin.

Kurz je určen pro veřejnost.

Vložené dobrovolné.

Kontaktní adresa pro přihlášení (Přihlášky zasílejte nejpozději do 18. prosince 2019):
Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s., 687 74 Starý Hrozenkov 314,
tel: 572 696 323, e-mail: iskopanice@razdva.cz,

Akci podpořila KEZ, o.p.s. Chrudim.