

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARŠKÉ KURZY

tipy, triky a rady pro vaše kulinářské umění

2019

Kurzy, které udělají radost nejen Vám, ale také vašim blízkým.

Co si na kurzech připravíte, to si zkonzumujete nebo odnesete s sebou domů.

Pokud chcete kurz darovat, rádi Vám připravíme dárkový poukaz.

■ Tradiční pouťové (svatební) koláče a pečivo z kynutého těsta

výroba tradičních koláčů a jemného pečiva s náplněmi (šátečky, kroucenky, šneky, bavorská buchta apod.).

Kdy: 23. 2. 2019, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 200 Kč

novinka

■ Pohoštění pro slavnostní příležitosti (studená kuchyně)

slané minidezerty (včetně aspikových), slaná těsta (např. nivové a slaninové šátečky apod.), pomazánky, omáčky, chutovky a chlebičky

Kdy: 16.3. 2019, 7.00 - 13.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ Mini zákusky, dezerty a aranžování restauračních moučníků

Naučíte se vyrábět několik druhů zákusků a dezertů. Odnesete si řadu rad, tipů a triků, jak je vyrobit, ale také jak je aranžovat na talíř jako restaurační moučníky.

Kdy: 13.4. 2019, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 500 Kč



*Kde: Na Zemědělce v Klatovech (restaurace, pekařství a cukrářství při SŠZP)
vstup do areálu z ulice Žižkova*



ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost

Informace a přihlášky: ÚHLAVA, o.p.s.
Plánická 174, Klatovy, tel. 724 020 906
E-mail: vondracek@uhlava.cz, www.uhlava.cz