



ZPRACOVÁNÍ DOMÁCÍCH PRODUKTŮ

POZVÁNKA na kurz

Králičí maso tradičně i netradičně



KDY: sobota 18.4.2020, od 8:30 hod.

KDE: Gastroučebna SŠZP, Národních mučedníků 141, Klatovy

Obecně prospěšná společnost Úhlava a Kovárna Kamýk Vás srdečně zvou na kurz zpracování králičího masa a přípravy králičích pokrmů pod vedením zkušeného kuchařského odborníka Ing. Martina Havlíka.

Co Vás čeká?

- ukázky porcování králíka
- příprava pokrmů z králičího masa
- informace o králičím mase
- zajímavé tipy a recepty
- informace o regionálních producentech...

Přihlášky a bližší informace na emailu harnova@uhlava.cz nebo na telefonu 724 834 015. Kapacita kurzu omezena na 12 osob.

Spoluúčast 200 Kč [platba na místě].

Tato akce se koná v rámci projektu "Udržitelný venkov v česko-bavorském příhraničí" a je spolufinancována z prostředků Evropského fondu pro regionální rozvoj a státního rozpočtu ČR.



CII EÚS
Česká republika -
Svobodný stát Bavorsko
2014 - 2020



Evropská unie
Evropský fond
pro regionální rozvoj

ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost