

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARSKÉ KURZY

tipy, triky a rady pro vaše kulinářské umění

PODZIM 2018

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

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

Pokud chcete kurz darovat, rádi Vám připravíme dárkový poukaz.

■ Slané minidezerty

plnění slaných korpusů různými náplněmi
slané větrníky, trubičky, kornoutky
aspikové mini dezerty

Kdy: 10.11. 2018, 7.00 - 13.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ Začínáme s cukrařinou

základní cukrářské dovednosti a recepty
(pro dospělé i dospívající)
drobné zákusky a rolády
pálená hmota, šlehané hmoty...

Kdy: 1.12. 2018, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 200 Kč

■ S dětmi v kuchyni - vánoční pečení

Kurzu se může zúčastnit 1 dospělý a jedno dítě
ve věku od 10 do 15 let
příprava a tvarování těst
nepečené cukrovinky
trvanlivé náplně,...

Kdy: 8.12. 2018, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 200 Kč (cena za oba účastníky)



novinky

*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