

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARSKÉ KURZY tipy, triky a rady pro vaše kulinářské umění

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.



PEČEME BEZ LEPKU & BEZ LAKTÓZY

6. dubna 2024 od 8:30 do cca 13:30 hod.

Kurz s Václavou Jakubčíkovou, na kterém si společně připravíme „Míša“ řezy, roládu (příp. bublaninu) a bábovku (příp. muffiny či cupcaky).

Cena kurzu: 1 200 Kč / osoba

Při přihlašování nahláste, prosím, Vaše intolerance nebo alergie!

Kde: Cvičná kuchyně ZŠ Plánická Klatovy (v budově ZUŠ Klatovy, vchod ze dvora přístupného z ulice Pavlíkova – naproti Pizzerii Segafredo).

Informace a přihlášky:
ÚHLAVA, o.p.s.,
Plánická 174, Klatovy, tel. 724 020 906

