

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.

2024/25



Vánoční pečení s dětmi

14. prosince 2024, 8:00–13:00 hod.

Tradiční i netradiční vánoční cukroví v příjemné předvánoční atmosféře. Příprava a tvarování těst, nepečené cukrovinky, trvanlivé náplně apod.

Slané dorty a slané minidezerty

22. února 2025, 8:00–13:00 hod.

Dorty ze slaných druhů těst (chlebové, vekové) a slané minidezerty. Můžete s sebou vzít i děti (min. od 10 let věku).

Základy cukrářského řemesla

22. března 2025, 8:00–13:00 hod.

...aneb Co nás (ne)naučily naše babičky. Naučíme Vás vyrábět např. věnečky, špičky, bezé hmotu, štafetky, rolády, jádrové rohlíčky, kornouty s bílkovým krémem apod.

Cena kurzů: 1 900 Kč/osoba

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

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

Všech kurzů se mohou zúčastnit zájemci již od 15let věku. Možná je i účast mladšího dítěte v doprovodu rodiče (kurzovné se hradí za 1 osobu).



VÍCE INFORMACÍ ZDE