

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARSKÉ KURZY

tipy, triky a rady pro vaše kulinářské umění

2020

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.

■ Slavnostní dorty

Příprava korpusů, ukázky plnění a zdobení, včetně potahování marcipánem nebo jinou hmotou.

Kdy: 22. 2. 2020, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ S dětmi v kuchyni – příprava pohoštění na oslavu (studená kuchyně)

Slané minidezerty (včetně aspikových), chuťovky, obložené chlebičky.

Kurzu se může zúčastnit 1 dospělý a jedno dítě ve věku 10–15 let.

Kdy: 14.3. 2020, 8.00 - 12.00 hod.

Cena za oba účastníky: 1 500 Kč

■ Nepečené cukrovinky

Výroba nepečených cukrovinek (např. kakaová zrna, kokosový kmen, čokoládové bonbóny plněné různými náplněmi – ganache, marcipán, smetanové a nugátové náplně)

Kdy: 4.4. 2020, 8.00 - 14.00 hod.

Cena: 1 500 Kč



*Kde: Na Zemědělců 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