

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARŠKÉ 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.

2020/21

■ 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: 3. října 2020, 8.00–12.00 hod.

Cena za oba účastníky: 1 500 Kč

■ Začínáme v kuchyni – česká klasika

Kurz pro začínající kuchařky, na kterém se naučí připravit klasické české pokrmy – od polévek, přes hlavní jídlo (např. svíčková omáčka, guláš, tři druhy knedlíků) až po klasické české buchty.

Kurzu se mohou zúčastnit zájemci již od 15 let věku.

Možná je i účast v doprovodu rodiče (kurzovné se hradí pouze za jednu osobu).

Kdy: 7. listopadu 2020, 7.00–13.00 hod.

Cena: 1 500 Kč

■ S dětmi v kuchyni – vánoční pečení

Příprava a tvarování těst, nepečené cukrovinky, trvanlivé náplně, ...).

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

Kdy: 12. prosince 2020, 8.00–14.00 hod.

Cena za oba účastníky: 1 300 Kč

Začínáme s pečením

Kurz pro začátečníky – základy přípravy kynutého těsta, základní korpusy a krémy.

Kurzu se mohou zúčastnit zájemci již od 15 let věku.

Možná je i účast v doprovodu rodiče (kurzovné se hradí pouze za jednu osobu).

Kdy: 13. února 2021, 8.00–14.00 hod.

Cena: 1 500 Kč



*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