

CUKRÁŘSKÉ A KUCHARŠKÉ KURZY

tipy a triky 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.

2022

2. dubna 2022, 8.00–14.00 hod.

Kynuté těsto od A do Z

sladké i slané kynuté těsto, náplně, výrobky z plundrového a listového těsta, koláče, buchty, záviny..



9. dubna 2022, 8.00–14.00 hod.

Začínáme v kuchyni

Česká klasika moderně

od správného držení nože, po přípravu oběda včetně desertů (domácí těstoviny, základy omáček, úprava masa, různé druhy těst...)



30. dubna 2022, 8.00–14.00 hod.

S dětmi v kuchyni

Svačiny nejen pro školáky

příprava pomazánek, domácích ovocných tyčků, ochucených máseľ (pistáciová, lískooříšková, atd.)



28. května 2022, 8.00–14.00 hod.

S dětmi v kuchyni

Pečení s dětmi

košíčky a tartaletky se sladkou i slanou náplní, sněhová hmota, ovocné a čokoládové pěny, jednoduché ozdoby a další dobroty

Kurzů se mohou zúčastnit zájemci již od 15 let věku.
U kurzů „S dětmi v kuchyni“ je možná i účast mladších dětí v doprovodu rodiče (kurzovné se hradí pouze za 1 osobu).

Cena kurzu: 1 500 Kč/osoba



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