

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.

DARUJ
dárek



Slavnostní dorty

24. února 2024, 8:00–13:00 hod.

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

Sladké i slané Velikonoce

23. března 2024, 8:00–14:00 hod.

Kynuté těsto se sladkými i slanými náplněmi, pevná těsta, velikonoční zdobení.

Svačiny pro školáky

rychle, chutně a zdravě

13. dubna 2024, 8:00–13:00 hod.

Příprava domácích ovocných tyček, ochucených másels (pistáciová, lískooříšková, atd.), pomazánek.

Cena kurzů: 1 900 Kč/osoba

Kde: Na Zemědělcích 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).

