



PRACOVISŤĚ LIPOVÁ

Lipová 20, 602 00 Brno-Pisárky

Vás zve na kurz

Videosestřih z předchozího kurzu je ke shlédnutí zde: bit.ly/kurz_syru



Základní kurz výroby sýrů III.

Přijďte se naučit, jak snadno a s radostí vyrábět doma základní mléčné produkty: **čerstvý sýr, polotvrdý lisovaný zrající sýr, tvaroh a kefir!** Na kurzu získáte základní teoretické znalosti a praktické dovednosti, díky nimž tyto produkty doma snadno vyrobíte. Kurz bude doprovázený ochutnávkami sýrů.

Termín: víkend 3.–4. března 2018 (so 8–18 hod., ne 8–12 hod.)

Cena: 1500 Kč (cena zahrnuje DPH, lektorné, občerstvení)

Přihlašování: do 16. února 2018 na www.lipka.cz/kalendar-akci

Vřele doporučujeme si ke kurzu objednat i základní vybavení pro výrobu sýrů v hodnotě 1400 Kč, které vám v případě zájmu bude na kurzu předáno. Budete tak moci vyrábět přímo na kurzu a vyrobené sýry i s vybavením si odnesete domů. Bez zakoupení vybavení budete pouze pozorovat lektorku a ostatní účastníky při výrobě a učit se teoretické základy. Základní vybavení pro výrobu sýrů je sestaveno tak, aby vám nic nechybělo a mohli jste doma rovnou začít vyrábět. V ceně vybavení je zahrnuto: 10 l BIO mléka, mlékařské kultury, syřidlo, digitální teploměr, 7x forma, kelímky na sýr, příručka pro výrobu, stříkačky, box s víkem na odkapání a zrání sýrů a úklidové pomůcky.

Lektorka: Ing. Lenka Musilová vystudovala chemii na MU a poté chemii a biotechnologii potravin na VUT Brno. S výrobou sýrů má několikaleté zkušenosti. Svou vášeň pro výrobu sýrů podpořila nejen vlastní praxí, ale také stážemi na francouzských farmách a v profesionálních sýrárnách.

Kontakt: Mgr. Blanka Jírů, Lipka – pracoviště Lipová, Lipová 20, Brno.

Tel.: 543 211 264, e-mail: blanka.jiru@lipka.cz, www.lipka.cz

Akce je podpořena Jihomoravským krajem.