



PRACOVISŤĚ LIPOVÁ

Lipová 20, 602 00 Brno-Pisárky

Vás zve na kurz

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



Domácí výroba sýrů

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.

Samostatné termíny: víkend 15.–16. září 2018, 10.–11. listopadu 2018, nebo 26.–27. ledna 2019 (vždy so 8–18 hod., ne 8–12 hod.)

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

Přihlašování: Hlaste se prosím zatím mailem, později budete vyzváni k vyplnění elektronické přihlášky.

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.

V ceně vybavení je zahrnuto: 10 l BIO mléka v kyblících, mlékařské kultury, sýřidlo, digitální teploměr, 7x forma, kelímky na sýr, příručka pro výrobu, stříkačky, box s víkem na odkapání a zrání sýrů.

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.

T: 543 211 264, E: remesla@lipka.cz, www.lipka.cz

Akce je podpořena Jihomoravským krajem.