

Vaříte rádi? Baví vás zkoušet nové pokrmy a experimentovat v kuchyni? Chtěli byste, aby vaše jídlo bylo zdravé a zároveň chutné?

Potom právě Vás srdečně zveme na seminář

DÝŇOVÉ BIOVAŘENÍ

22. listopadu 2012

od 15.30 do 18.30 na pracovišti Lipky Kamenná, Kamenná 20, Brno

Na semináři si ukážeme různé druhy dýní a možnosti jejich využití a zpracování v kuchyni. Společně si uvaříme celé dýňové menu: dýňovou polévku, hlavní jídlo, dýňovou pomazánku a nebude chybět ani dýňový koláč. Pro přípravu pokrmů využijeme přírodní biosuroviny. A na závěr nás bude čekat dýňová hostina.

Cena (částku je nutné uhradit předem): 250 Kč

(v ceně je zahrnuto lektorné, suroviny na vaření, recepty a pitný režim)

Přihlášku naleznete na <http://www.lipka.cz/kamenna-kalendar-akci>. Na seminář je možné se hlásit do 16. listopadu 2012.

S sebou si vezměte chuť k jídlu, přezůvky a uzavíratelnou nádobu, ve které si budete moci případně odnést, co nesíme.

*Těší se na Vás
lektorka Ljuba Lemak*



Kontaktní osoba: Kateřina Mrázková, E: katerina.mrazkova@lipka.cz, T: 543 420 825