

KURZ DOMÁCIHO ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

středa 29.2.2012 17.00 – 20.00
na Rychtě v Krásensku

JAK SE VYRÁBÍ DOMA?

-  SÝR
-  JOGURT
-  TVAROH
-  ŽINČICE
-  RICOTTA



Přihlášky a informace:

Martina Čížková, 732 775 785, martina.cizkova@lipka.cz

Je nutné se předem přihlásit kvůli nákupu surovin!

Cena kurzu: 100,- na osobu

(v ceně je i sýr, který si vyrobíte a odnesete domů)

S sebou: plastovou krabičku na váš sýr, těsnící lahvičku na syřidlo (např. od léků, stačí pár mililitrů), čistou plenu asi 20x20cm na sýr, litrovou láhev na syrovátku