

ZDRAVÉ VÁNOČNÍ CUKROVÍ

BIOVAŘENÍ ANEB VAŘÍME Z REGIONÁLNÍCH POTRAVIN A BIOSUROVIN

Pro velký zájem opakujeme seminář určený pro všechny zájemce o vaření z řad veřejnosti.

STŘEDA 17. PROSINCE 2014

OD 16 DO 19 HODIN / PRACOVIŠTĚ KAMENNÁ, KAMENNÁ 20, BRNO

- Seminář je určen všem, kteří by rádi obohatili svou kolekci klasického vánočního cukroví o zdravější kousky jak pečených, tak nepečených sladkostí.
- Ukážeme si alternativní suroviny, s nimiž můžeme při přípravě vánočních dobrot snadno nahradit problematické suroviny, jako jsou cukr, mléko, bílá mouka apod.
- Společně si připravíme a ochutnáme několik druhů vánočních pamlsků.

Všichni účastníci semináře si s sebou odnesou recepty i praktické rady k domácí přípravě.

Lektorkou semináře je **Jana Habrovcová**, lektorka kurzů Bezpečného mlsání (více informací [zde](#)).

S sebou si vezměte chuť k jídlu, přezůvky a uzavíratelnou nádobu na potraviny.



PŘIHLÁŠKA: Vyplňte prosím elektronickou přihlášku [zde](#).

ÚČASTNICKÝ POPLATEK: 350 Kč /částku je nutné uhradit předem/

KONTAKTNÍ OSOBA: Kateřina Mrázková, E: katerina.mrazkova@lipka.cz, T: 543 420 825