

VEČEŘÍME PO UKRAJINSKU

BIOVAŘENÍ ANEB VAŘÍME Z REGIONÁLNÍCH POTRAVIN A BIOSUROVIN

seminář není akreditovaný a je určen pro všechny zájemce z řad veřejnosti

ÚTERÝ 18. LISTOPADU 2014

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

JAKÉ JSOU TRADIČNÍ UKRAJINSKÉ A ZAKARPATSKÉ RECEPTY K VEČERNÍMU STOLU?

- ✦ Ukážeme si, jak zpracovat pohanku, cizrnu a jiné luštěniny.
- ✦ Nebude chybět kukuřičná polenta, recepty z brambor a netradičních surovin.
- ✦ A v případě zájmu účastníků si připravíme i tradiční ukrajinský boršč.

To vše na vás čeká na odpoledním semináři věnovaném převážně vaření a ochutnávce.

Lektorkou semináře je kuchařka Ljubov Lemak.

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



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

ÚČASTNICKÝ POPLATEK: 300 Kč /částku je nutné uhradit předem/

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