

INSPIRACE Z UKRAJINY

BIOVAŘENÍ ANEB VAŘÍME Z REGIONÁLNÍCH POTRAVIN A BIOSUROVIN

Seminář není akreditovaný a je určen pro všechny zájemce z řad veřejnosti.

STŘEDA 14. ŘÍJNA 2015 

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

JAKÉ JSOU TRADIČNÍ UKRAJINSKÉ A ZAKARPATSKÉ RECEPTY?

- ✦ Boršč – ukážeme si, co do něj patří, jak docílit jeho dokonalé chuti a připravíme i bezmasou variantu.
- ✦ Pelmeni či vareniky – čím se od sebe liší, jak je plnit a jak tvarovat, aby vypadaly jako ty pravé z Ukrajiny?
- ✦ Ukrajinské sladkosti, ukrajinské nápoje a další překvapení paní kuchařky.

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

Lektorkou semináře je kuchařka a ukrajinská rodačka Ljubov Lemak.



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

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

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