

ZÁKLADNÍ KURZ DOMÁCÍ VÝROBY SÝRA



Kdy: víkend 4.–5. listopadu 2017 (so 8.30–17 hod., ne 8–12 hod.)

Přijďte se naučit, jak snadno a s radostí vyrábět doma základní mléčné produkty – čerstvý sýr, tvrdý lisovaný zrající sýr, tvaroh a kefír! Kurz bude praktický a doprovázený ochutnávkami sýrů.

Cena: 1 300 Kč (cena zahrnuje DPH, lektorné, občerstvení, doplňkový materiál k přípravě sýra. Akce je podpořena Jihomoravským krajem.)

Na kurzu se dozvíte teorii, zhlédnete praktické ukázky a pokud si zakoupíte doporučenou sadu základního vybavení, můžete rovnou čerstvý sýr vyrábět společně s lektorkou. Základní vybavení (můžete si pořídit na místě za **1 400 Kč**): teploměr, 5 litrů mléka, syřidlo, kultury, 2x forma, tištěný a svázaný návod, stříkačky na přípravu očkovací směsi pro další výrobu sýra (lze zamrazit), 5l potravinářský kbelík s víkem, box s víkem na zrání sýrů a odkapávání.

Lektorka: Ing. Lenka Musilová (vystudovala chemii na MU a poté chemii a biotechnologii potravin na VUT, svou vášeň pro výrobu sýrů podpořila nejen vlastní praxí, ale také kurzy v Česku a ve Francii)

Kontakt: Mgr. Blanka Jírů, Lipka – pracoviště Lipová, Lipová 20, Brno-Pisárky,
T: 543 211 264, M: blanka.jiru@lipka.cz, www.lipka.cz

Přihlašování: do 4. 10. 2017 na www.lipka.cz/lipova/kalendar-akci