

Odpolední seminář s tematikou vaření je tentokrát zaměřený na zahraniční recepty. Pojdte společně s námi odkrýt

# TAJEMSTVÍ ZAKARPATSKÉ KUCHYNĚ

## 29. ledna 2013

od 16 do 19 hodin na pracovišti Lipky Kamenná, Kamenná 20, Brno

Na odpoledním semináři si vyzkoušíme, jak se připravují tradiční ukrajinské pokrmy. Nebude chybět příprava boršče, který je základem tamní kuchyně. Z dalších tradičních jídel si uvaříme třeba vareniky, gombovci nebo kukuřičnou polentu a upečeme pirožky na slano i na sladko.

Vařit budeme za doprovodu ukrajinské hudby a v průběhu semináře bude připravena ochutnávka ukrajinských nealkoholických nápojů.

**Cena (částku je nutné uhradit předem): 300 Kč** (v ceně je zahrnuto lektorné, suroviny na vaření, recepty, pitný režim a závěrečná ochutnávka uvařených pokrmů)

Přihlášku naleznete na <http://www.lipka.cz/kamenna-kalendar-akci>. Na seminář je možné se hlásit do 22. ledna 2013.

*S sebou si vezměte chuť k jídlu, přezůvky a uzavíratelnou nádobu, ve které si budete moci odnést, co nesíme.*



*Těší se na Vás  
lektorka Ljuba Lemak*

Kontaktní osoba: Kateřina Mrázková, E: [katerina.mrazkova@lipka.cz](mailto:katerina.mrazkova@lipka.cz), T: 543 420 825