

Zveme všechny zájemce o vaření na odpolední seminář

ZELENINOVÉ BIOVAŘENÍ

8. října 2013

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

Jak zpracovat zeleninovou úrodu ze zahrádky? Co uvařit z cukety, dýně, lilku, červené řepy, mrkve, celeru, brambor a další zeleniny? Jak ji uskladnit na zimu, aby vydržela čerstvá a chutná? To vše na vás čeká na odpoledním semináři věnovaném převážně vaření a ochutnávce.

Cena (částku je nutné uhradit předem): 300 Kč

V ceně je zahrnuto lektorné, suroviny na vaření, recepty, pitný režim a závěrečná ochutnávka uvařených pokrmů.

Na akce je možné se hlásit do **1. října 2013**. Přihlášku najdete [zde](#).



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

Více informací zjistíte u kontaktní osoby:

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