

Kurz vaření

Tradiční vaření s tetičkou Lekešovou

Hostětín | 17. 1. 2015



Zveme všechny zájemce na praktický kurz vaření tradičních masopustních pokrmů.

Naučíte se vařit či péct tato jídla:

- Fazolová polévka s lokšama (domácí nudle)
- Piery s makem
- Šlíšky s tvarohem na slano
- Koblíhy
- Boží milosti
- Domácí kváskový chleba s drkotinou
- Saláty z kysaného zelí (s červenou řepou a křenem, s mrkví a jablkem, s cibulkou a slaninou)

Lektorka kurzu:

Marie Lekešová, autorka knihy „*Jak se dříve žilo a co se jedlo v Hluku, aneb opomíjená jídla a zvyky*“

Místo a čas konání:

Centrum Veronica, Hostětín 86, Zlínský kraj
17. 1. 2015, 9:30 – 16:00

Cena kurzu:

Poplatek za kurz **500 Kč. Na kurz je nutné se předem přihlásit do středy 14. 1. 2015**

Přihlášky přijímá a bližší informace poskytne:

Mgr. Eliška Suchanová, e-mail: eliska.suchanova@veronica.cz, tel. 572 630 670, 732 440 930