

Zveme všechny seniory na

Kurz kváskování pro začátečníky,

8.12.2022

Kurz je určen všem zájemcům o kváskové pečení, kteří sami neví jak začít, nebo začali ne zrovna správně a chtěli by si své znalosti o kváskování utřepat a dát dohromady.

3 hodinový program kurzu:

- Vše o kvasu a jak ho udržovat, principy použití
- pšenično - žitný ošatkový chléb od skleničky s kváskem po upečený bochník
- každý z účastníků si upeče vlastní menší chléb
- ochutnávka dalších chlebů a teorie dalších receptů na podobné bázi, jen jiného složení, abyste měli šanci ochutnat různé druhy chlebů a zjistili, který bude ten váš nejoblíbenější – zrníčkový (použití zápary), šumava (kynutí v míse), moskva (celozrnné žito z formy), vinohradský (sladší pšeničný bochník), zeleninový chléb (nabídnou buďto mrkvový, řepný nebo dýňový)



Obdržíte:

- skriptu s teorií + recepty a postupy
- žitný kvásek
- vlastní upečený bochník
- další chleby si účastníci sní na místě nebo zabalí sebou domů + recepty
- 3 hodinové povídání a práce s těstem, pečení

Kurz bude probíhat v jídelně kulturního domu.

Sebou si přineste psací potřeby, zástěru, skleničku na kvásek (malou) a sáček na pečivo.

Začínáme v 9:00 a kurz bude končit cca ve 12 hodin.

**Zájemci o kurz nahlaste se na obec do
7.12.2022.**

Kurz je pro seniorské účastníky zdarma, je hrazen z Programu na podporu zdravého stárnutí v

Moravskoslezském kraji pro rok 2022.