

26.9.2014 – 28.9.2014

Domácí pekárna začínáme s pečením

Domácí chleba je dar do domu. Vůně pečeného chleba vykouzlí úsměv na tváři každému, navíc víte přesně, jaké jste použili suroviny, jaké koření, mouku, čerstvé droždí nebo kvásek.

Naučíme se základy pečení chleba v domácí pekárně i v troubě, upečeme housky, bagety, chlebové placky, plněné pečivo a sladké loupáky nebo netradiční bábovku.

Budeme spolu péct a péct a péct uděláme si dobrou zdravou pomazánku a uvaříme si chlebovou polévku.

Budeme péct na slano i na sladko, v pekárně i v troubě i na plotně, tradičně i netradičně :-)

Budeme si u pečení povídat, zpívat, popíjet bylinkové čaje.

Vyměníme si recepty, zkušenosti, nápady :-)

Pobyt vhodný pro začátečníky i ty zkušenější.

Cena činí 2.000kč a zahrnuje ubytování, plnou penzi (kterou si sami z části uvaříme) a suroviny na pečení a vaření.

Čeká Vás lehká zdravá domácí strava.

Přihlášky a termín splatnosti pobytu 10.9.2014.

Informace a přihlášky na www.chata-agatha.eu

info@chata-agatha.eu

Nebo na facebooku „chata Agátha“