

Kurz pečení vánočních dobrot bez cukru a umělých sladidel

Kdy: V sobotu 8. prosince 2018- od 9.00 do 19.00

Kde: restaurace Element Uhelná ulice č. 11, Olomouc

Cena 2.150,-

Naučíme se jaké použít suroviny, jak pracovat s těstem, jak si nejlépe připravit ořšky, uděláme si i nepečené sladkosti a také kváskovou vánočku, případně vánoční závin z pivního těsta. Naučíme se připravit slavnostní punč a také jak nejlépe použít krémy a polevy, z přirozených surovin. Vyrobené sladkosti si odnesete s sebou.



**Zálohu 500,- poslat na účet FIO 2000763920/2010
doplatek na místě, VS 8122018**

**Kurz vede Ing. Dagmar Lužná,
akreditovaná poradkyně makrobiotického
životního stylu,
autorka a spoluautorka makrobiotických kuchařek**

**Přihlášky na adresu luzna@studio-luna.cz
nebo na tel. 602545523**

Po uhrazení zálohy dostanete další info.

