

Vaření "po našem" II



20. listopadu 2016 Centrum Veronica Hostětín

Jednodenní kurz vaření z regionálních potravin.

Srdečně zveme všechny příznivce kvalitního jídla a regionálních produktů na jednodenní kurz vaření z místních surovin. Kurz bude spojený s přednáškou o **možnostech místních zdrojů a dodavatelů**. Dozvíme se nejen, kde v regionu nakoupit kvalitní maso, zeleninu bez chemie, čerstvé mléko, ale odneseme si domů také **nejeden chutný recept** a **společně si pochutnáme** na připravených pokrmech. Těšit se můžete na **speciality z jehněčího a hovězího biomasa, zeleninové přílohy, nezvyklé dezerty a lahodný hostětínský mošt**.

Akcí vás budou provázet:

- **Jana Otrubová** – lektorka

- **Jan Žák** – ekologický zemědělec (Farma Rudimov), chov skotu a ovcí, produkce hovězího a jehněčího masa v BIO kvalitě.

Místo konání: Centrum Veronica Hostětín

Datum a čas: 15. října 2016 od 9.30 do 18.00

Přihlášky a informace: zdenka.psotova@veronica.cz, tel. 572 630 670

Cena: 600Kč / 2 osoby 1000Kč / 3 osoby 1500Kč

Pro vzdálenější zájemce možnost ubytování v ekopenzionu.

