

Kurz pečení kváskového chleba postaru 9.2.2019

Na kurzu si společně zaděláme těsto na 10-12 chlebů, kopistem v díži jako za starých časů. Naučíme se vytvarovat těsto do ošatek a upečeme jej v peci vytopené dřevem. A pak už budeme jen s napětím čekat, až se chalupa naplní vůní čerstvého chleba.



Než těsto vykyne, dozvíte se jak vyrobit kvásek a dál se o něj starat, zásady správného kynutí, pečení a uchovávání chleba. Bude prostor pro Vaše dotazy i sdílení zkušeností.

Kurzem nás provede a o své zkušenosti se podělí Jitka Šviráková, která peče kváskový chléb a spoustu dalších dobrot již mnoho let. Jitka má nejen mnoho zkušeností, ale i vědomostí a dokáže o kvásku a pečení chleba v naší tradici krásně a poutavě vyprávět.

Dozvíme se i jak vytopit pec a jak si třeba i svoji malou vlastní postavit či uplácat na zahradě.

Kurz proběhne od 9:00 do 14:00hod.

Cena kurzu: 600kč

V ceně kurzu jsou zahrnuty suroviny, lektorné a příspěvek na dopravu, příspěvek na dřevo a Kosence na dřevěnici, káva, čaj a vegan polévka. Domů si odnesete čerstvě upečený bochník chleba, skleničku kvásku a základní recept na pšenično-žitný chléb.

S sebou pohodlné oblečení, případně zástěru(budeme od mouky).

Přihlášky na e-mailové adrese dagmar.vitulova@kosenka.cz

K závazné přihlášce je potřeba uhradit zálohu ve výši 200kč na č.úctu. 35-4779660237/0100 do poznámky uveďte "chleba". Je to pro nás důležité, abychom věděli, že s Vámi můžeme počítat. S uhrazením zálohy prosím počkejte na potvrzení volného místa na Vámi vybraném kurzu. Kapacita kurzu do 10 osob/kurz.