

KURZ ZDOBENÍ PERNÍČKŮ

s nositelkou ocenění Zlatý kolovrat PhDr. Danou HOLMANOVOU

V kurzu se dozvíte jak připravit a zpracovat těsto, jak připravit polevu na zdobení perníčků, a samozřejmě se naučíte, jak upečené perníčky nazdobit, aby byly nejen chutné a voňavé, ale i krásné.

Náplň kurzu, který trvá cca 3 hodiny, je následující:

- příprava klasického perníkového těsta dle receptu Dany Holmanové (praktická ukázka)
- příprava bílkové polevy (praktická ukázka)
- vysvětlení základních technik zdobení a jejich nácvik
- vlastní zdobení perníčků

Cena kurzu je 700,- Kč a zahrnuje všechny suroviny i pomůcky.

Účastnice kurzu potřebují pouze vlastní utěrku a krabičku na hotové perníčky.

Termín konání kurzu: **sobota 16. března 2019**

Kulturní dům Ústí nad Orlicí

Na výběr je buď dopolední kurz **9.00 – 12.00 hod.**

nebo odpolední **14.00 – 17.00 hod.**

Maximální počet účastníků je 8

Bližší informace a přihlášky: KLUBCENTRUM v Ústí nad Orlicí, e-mail: starkova@klubcentrum.cz,
tel.: 734 369 413