



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja
Evropa investira v podeželje

Spoštovani!

V okviru projekta

Kulinarično podeželsko jedro Ratkovci – KulinaRa

vas vabimo na delavnico:

PEKOVSKA PECIVA,

ki bo v petek, 24. maja 2013 ob 12.00 uri

v prostorih Podeželskega kulinaričnega jedra Ratkovci.

Delavnica bo sestavljena iz teoretičnega in praktičnega dela. V okviru teoretičnega dela bomo udeležencem delavnice predstavili vrste peciva in tehnike priprave testa za pecivo ter jim predstavili najpomembnejše sestavine (moka, sladkor, vzhajalna sredstva...) z razlago o možnostih praktične uporabe.

Praktični del delavnice bo namenjen izdelavi finega krušnega peciva: buhteljni, rogljiči, osja gnezda in sadne pite s pirino moko. Udeleženci delavnice bodo tudi sami praktično sodelovali pri izvedbi samega procesa. Delavnico bo vodila Marjetka Škafar, ki ima praktične izkušnje na področju kulinarike.

Udeležba na delavnici je brezplačna in bo trajala predvidoma do 15.00 ure.

Prijave sprejemamo na telefonsko številko: **530 21 33** ali preko e-mail naslova: **ana.sabjan@cZR.si**, najpozneje do **srede 22. maja 2013.**

Vljudno vabljeni!

Alojz Glavač l.r.

župan

Občina Moravske Toplice

Mojca Makovec Haložan, mag. l.r.

v.d. direktorice

CZR Murska Sobota