

# Društvo Modro nebo

Društvo za popularizacijo samooskrbe in zelenega turizma

## Vabi na delavnico priprave kislega kruha



ki bo v **soboto, 3.3.2018,**

v prostorih penziona **B&B Trnje v Trnju od 17.00 naprej**

Kisli kruh oziroma kruh z drožmi je starodavna jed, viri o kislem kruhu segajo v **4. tisočletje pred našim štetjem**, kruh vzhajan s kvasom pa pozna človeštvo šele dobrih **150 let**. Kisli kruh se od navadnega kruha razlikuje **po gostoti in vlažnosti**, njegova prednost pa je v tem da je **zaradi mlečnokislinskih bakterij lažje prebavljiv in tudi bolj hranilen in dlje časa ohrani svežino**. Na delavnici priprave kislega kruha se boste naučili priprave **osnovnega testa in peke kislega kruha**. Pripravili boste **tudi svoje kislo testo, ki ga boste lahko naslednji dan spekli v domači kuhinji**. Za delavnico potrebujete skledo za mešanje kruha in kuhalnico ali drug pripomoček za ročno mešanje. Za moko bo poskrbljeno.

Kotizacija: **15,00 EUR**

Na delavnico se lahko prijavi **največ 10 udeležencev**, zato je **obvezna predhodna prijava** na: tel **040 588 788 (Marko)**, **041 519 270 (Lise)** ali po el. pošti: [marko@dmn.si](mailto:marko@dmn.si) do **petka, 2.3.2018 do 18. ure!**

Predavanje organizira društvo **Modro nebo**, društvo za popularizacijo samooskrbe in zelenega turizma, v sodelovanju z »B&B Trnje«.



**B&B Trnje**

