

# Kurz pečení kváskového žitného chleba

21. 2. 2026 od 13.00 hod v kulturním domě Volevčice

Doba trvání kurzu je 3-4 hodiny

Cena kurzu: **400,- Kč** na osobu

Co vám kurz přinese:

- Naučíte se, co je kvas a jak se o něj starat
- Naučíte se upéct kváskový chléb od úplného začátku
- Dozvíte se výhody kváskového pečiva, jeho pozitivní vliv na zdraví a jak kváskové pečivo uchovávat

Kurz není certifikovaný, je připraven pro naši obec na míru pod vedením pana Pavla Švarce. Každý účastník kurzu si odnese svůj vlastnoručně vyrobený kváskový chléb domů. Sebou si vezměte jen zástěru, vše ostatní bude připraveno (mouka, kvas, semínka, mísa, měchačka, forma na pečení).

Přihlášení na kurz nejpozději do 1. 2. 2026 na tel. 775 590 456, nebo na email – [woralkova@seznam.cz](mailto:woralkova@seznam.cz). Počet míst je omezen, prosíme o včasné přihlášení.

Obecní úřad Volevčice