



D(R)OŽIVETE SLADKARIJE S POLOBEKERAJ

Sobota, 16. november 2019, ob 10.00-12.00,
prostor Svobodne šole Kurešček, Visoko 4, 1292 Ig

Prednosti kruha z drožmi so nam dobro znane – manjši glikemični indeks, več hranljivih snovi, lažja prebavljivost, znižana vsebnost glutena, poln okus, ... Kaj pa če bi te prednosti imeli tudi sladko pecivo, kolači, torte ipd?

Na sladki delavnici z drožmi bo Polona Klančnik - Pola združila svojo strast do peke, srčnost in dobrodelnost. Z nami bo delila svoje bogate izkušnje pri peki sladice z drožmi in razkrila zakaj je iz vseh sladice vrgla pecilni prašek in ga nadomestila z drožmi. Kako se droži obnašajo v sladica in zakaj je to veliko boljše za naše telo.

Polona Klančnik skupaj z Erikom Bačarjem vodi šolo **D(r)oživetje - šola peke z divjim kvasom**. Pod svojo blagovno znamko **PolaBekeraj** (www.polabekeraj.si) pa fermentira sladice in ostale jedi. Njena strast so kruh, kolači, torte in pecivo narejeno z drožmi.

- Na delavnici se bomo naučili kako pripraviti droži iz kakava?
- Naredili bomo slastni fermentirani browni ter cookieje.
- Prav tako se bomo posladkali z d(r)oživeto pito.

Delavnico organiziramo v podporo projektu gradnje Svobodne šole Kurešček, ki temelji na waldorfski pedagogiki. Priporočen prispevek za udeležbo na delavnici je 20 eur in bo v celoti namenjen projektu izgradnje šole.

Prijave zbiramo na zuhra@kamerad.net najkasneje do četrтка, 14. 11. 2019. S pravočasno prijavo si zagotovite mesto na delavnici, število udeležencev je omejeno.

Vaš prispevek za delavnico nakažete na:

TRR / IBAN: SI56 6100 0001 7043 829,

Banka: Delavska hranilnica d.d. / SWIFT: HDELSI22

Namen: PRISPEVEK DELAVNICA

Naslov: Svobodna šola Kurešček, Visoko 102, SI-1292 Ig

Za več informacij pokličite na 040 292 975 ali pišite na zuhra@kamerad.net.