

VELIKONOČNA POTICA in sladko testo z drožmi



**Sobota, 29. februar 2020, ob 10.00-13.00,
prostori Svobodne šole Kurešček, Visoko 4, Ig**

Sladko testo z drožmi je svojevrsten izziv, pri katerem je za uspeh potrebno poznavanje lastnosti sestavin za peko sladkih dobrot ter vrstni red dodajanja sestavin. Ko osvojiš pripravo droži in drožnega nastavka, je priprava sladkih droži enako preprosta, le časovno malo bolj zahtevna. Vendar okus potice, buhtljev, krofov, francoskih rogljičkov ali podobnega peciva pa nebeški in vreden greha, saj je dolgo vzhajano testo z drožmi lahko prebavljivo, bogatejšega okusa in hranljivo.

Na delavnici se bomo naučili kako pripraviti sladki drožni nastavek, na kaj paziti pri pripravi sladkega drožnega nastavka, katere lastnosti sestavin in kako vplivajo na končen rezultat, kako pripraviti sladko testo in kako pravilno oblikovati potico. Vsak udeleženec/ka bo izdelal/a svojo potico, ki jo bo spekel/a doma, zamesili bomo testo za buhtlje, jih oblikovali ter zložili v pekače, ki jih bomo vzhajali in ravnotako pekli doma. Delavnico vodi **Zuhra Jovanovič**.

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, 27. 2. 2020**. S pravočasno prijavo si zagotovite mesto na delavnici. Vse nadaljnje in potrebne informacije dobite preko e-pošte ob prijavi.

Vaš prispevek za delavnico nakažete na:

TRR / IBAN: SI56 6100 0001 7043 829, Delavska hranilnica d.d. / SWIFT: HDELSI22

Namen: PRISPEVEK DELAVNICA

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

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