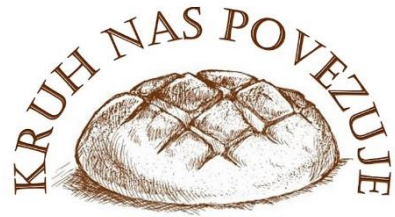


## K(R)UHARIJE - DELAVNICA PEKE KRUHA

V okviru projekta »KRUH NAS POVEZUJE« smo oblikovali tudi nov izobraževalni program »K(R)UHARIJE« ter ga vključili v program izobraževanja študijskega leta 2023/2024. Program zajema tudi delavnice peke kruha iz različnih vrst moke.



### KDAJ IN KJE POTEKA DELAVNICA?

Skupina bo pričela s prvo delavnico peke kruha iz različnih vrst moke v **sredo, 22. novembra 2023 ob 15.00 uri** v prostorih **Gostilne pri MATETU** (prostor nasproti gostilniškega prostora, stopnice v objekt iz parkirišča ob glavni cesti).

Na prvem srečanju se bomo dogovorile o možnosti naslednjih srečanj, ko bomo skupno odgovorili tudi na vsa ostala vprašanja.

### KAJ POTREBUJETE ZA PEKO KRUHA?

S seboj prinesite:

- predpasnik
- manjše cedilo za sejanje moke
- posoda za mesenje in vzhajanje testa
- leseno žlico
- kuhinjsko krpo
- nož
- in veliko dobre volje.

Veselimo se srečanja z vami.

