



Delavnica

Peka kruha na domači način

Uživajte zelo umirjen dopoldan, v katerem se boste naučili peke kruha na naraven način in brez kakršnikoli dodatkov. Domov boste odnesli veliko znanja in svoj lastno pečeni kruh!

datum: 08. ali 15. februar 2020 (sobota)

čas: 09:00 –14:00

Kraj: Leše 4, 9183 Področca
Vodstvo: Krista Janežič
Cena: € 45 (vsebuje vse materialne stroške vklj. s kruhom)



Workshop

Brotbacken auf naturbelassene Art

Genießen Sie einen entspannten Vormittag, an dem Sie das absolut naturbelassene Backen von Brot erlernen können. Neben Fachwissen werden Sie auch Ihr selbst gebackenes Brot mit nach Hause nehmen!

Datum: 08. oder 15. Februar 2020 (Samstag)

Zeit: 09:00-14:00 Uhr

Ort: Lessach 4, 9183 Rosenbach
Leitung: Krista Janežič
Kosten: € 45 (inkl. Materialkosten + Brotlaib)

PROSIMO za prijavo / Wir BITTEN um Anmeldung
Maja Smrtnik +43 676 83 555 748 • office@kisnet.at