



DRUŠTVO MEDICINSKIH SESTER,
BABIČ IN ZDRAVSTVENIH
TEHNIKOV CELJE

Spoštovane članice in člani DMSBZT Celje, vabimo vas na delavnice peke kruha.

Tečaj bo potekal v Sorževem mlinu, Nova Cerkev, prostor je rezerviran in sicer 25.2.2023 in 18.3.2023, za dva termina ki sledita, pa bo datum javljen naknadno. Prijavljenih je lahko na eno delavnico največ 8 udeležencev. Redna cena na osebo je 179 € ker smo zakupili celotno delavnico (vseh 8 mest) nam nudijo 25 % popusta, cena delavnice je potem 1080 € (z ddv). Oziroma 135 €/osebo, za člane DMSBZT Celje pa znaša delavnica 100 €, razliko pokrije društvo.

Tako za čiste začetnike, kot tudi za vse tiste, ki so že pravi drožumetniki...

Praktična delavnica v živo z Anito Šumer, ki ti bo razkrila in te naučila, kako:

- pravilno **ravnati** in kako se **lotiti peke z drožmi** - za kruh z drožmi ali za katero drugo drožasto dobroto,
- **usvojiš postopek** priprave slastne, a enostavne **drožpice ali fokače**,
- Anita ti bo pokazala **vse trike in praktične nasvete za pripravo testa** - vse od mešanja sestavin, vzhajanja, oblikovanja do peke,
- **ob navodilih** Anite **samostojno pripraviš** svojo drožpico.

Za lažjo posvetitev vsakemu udeležencu ter poglobljeno in intimno razlago je na delavnici na voljo **SAMO 8 MEST** za vsako lokacijo.

Kaj te čaka na delavnici?

V približno 4 urah:

- se **spoznaš z drožmi**, kaj sploh so, zakaj so tako koristne za naše zdravje,
- se **naučiš skrbeti zanje**, da ti res nikoli ne gredo rakom žvižgat, in kaj narediti, če se ti zakisajo, najpomembnejši SOS-korak
- ti pokažem, **kako pripraviš testo za pico in/ali fokačo**, delim tudi trik, kako v testo vnesti več vode, tudi pri slovenskih mokah,
- s svojimi rokami **ugneteš testo za pico** in ga potem **odneseš domov za peko** naslednji dan, lahko iz njega spečeš tudi kruh ali fokačo,

- vidiš in izveš, kdaj je testo primerno vzhajano za nadaljnjo obdelavo, nikoli več premalo vzhajano ali preveč,
- pokažem ti, kako oblikuješ fokačo in potem še najboljšo pico – ti triki so droži vredni,
- ti **oblikuješ in obložiš svojo pico** ter jo spečeš kar na delavnici,
- s tabo delim **izkušnje iz več kot 10-letne drožoprakse**, da lahko slastno pico spečeš tudi v svoji domači pečici,
- se imaš neizmerno fino, sproščujoče in pozabiš na čas ter pridobiš neprecenljivo znanje za življenje.

O hrani in pijači na delavnici

Vsa hrana je ekološka. Pomembno mi je namreč, kaj zaužijemo. Če se le da, je hrana tudi slovenskega porekla in od slovenskih kmetov.

Moka je domača, mleta na kamen izpod marljivih rok Ervina Andrejčiča iz **Špilarjevega mlina** iz Grahovega pri Cerknici. Ervina poznam že skoraj od začetka svojega droženja, njegove moke je tudi najbolj vesel moj Rudl.

Odžejala se bomo s slovensko ekološko **kombučo** podjetja **Ayatana** z Gorenjske, s katerimi sodelujem že dlje časa in se vedno prijazno odzovejo povabilu. Imajo tako slastne in osvežujoče okuse in sama rada posegam po njihovi fermentirani pijači.

Med delavnico pa bo vedno na voljo tudi dovolj vode/limonade.

Na delavnici prejmeš tudi

DARILO V VREDNOSTI 80 €

- knjižico z recepti za kruh, pico/fokačo in pecivo,
- svinčnik, da dopišeš vse trike in nasvete v knjižico,
- moje 10 let stare in močne droži Rudla, da bo tvoja drožopeka karseda lahkotna in prijazna,
- običajno/vegi/rastlinsko drožpico izpod svojih rok za večerjo/kosilo (odvisno od termina),
- za pokusiti drožasto pecivo in fokačo (oboje iz rastlinskih sestavin),
- leseno kuhalnico Drožomanija,
- leseno vevnico Drožomanija,
- svoje lastno zgneteno testo za domov, s sabo prineseš posodo s pokrovom, ki tesni,
- 1,5 kg ekološke pšenične moke iz Špilarjevega mlina, da lahko doma preizkusiš recepte še parkrat doma, in
- ekološko kombučo Ayatana, da se odžejaš na delavnici.
- najboljšo kuharsko knjigo Umetnost krašenja kruha na svetu 2022 *Gourmand World Cookbook Awards,
- še kakšno presenečenje na posameznih lokacijah.

Vljudno vabljeni
Predsednica DMSBZT Celje
Tomislava Kordiš,
Celje, 18.1.2023