

Pozvánka na exkurzi

do pekárny ESKA

Pekárna s kavárnou a restaurací, která peče chleba z bio mouky a třístupňového kvasu na ohni a bukovém dřevě. Nabízí také sladké pečivo a výběrovou kávu z liberecké pražírny

Kdy: 17. října 2024,
od 15,00 do 16,30 hod

Kde: ESKA Karlín,
Pernerova 49, Praha

Kontaktní osoba: Jana Kožnarová
jana@lovime.bio, tel.: 606 021 521

Dozvíte se

- jak funguje pekárna, která peče několik druhů kvasových chlebů a sladkého pečiva ze sezónních surovin
- o specifických pečení z bio mouky, jak je důležitý výběr surovin a postupy
- jak se používají stroje a zařízení na zpracování těsta a pečení
- čeká vás také ochutnávka místní produkce



Exkurze realizuje PRO-BIO LIGA jako vzdělávací aktivitu v rámci projektu Udržitelnost na talíři za finanční podpory Magistrátu hlavního města Prahy