

# První vlčkovické „sousedské“ pečení chleba

**Kdy:** 9. - 10. října

**Pátek:** 16.00 - 20.30 (příprava těsta, hnětení a uložení do ošatek).

**Sobota:** 8.30 -10.00 (příprava vykynutého chleba, sázení do pece, pečení).

**Kde:** Vojtěchovi, č.p.88, Horní Vlčkovice

Společně si tradičním způsobem připravíme a ve venkovní peci upečeme tradiční kváskový pšenično-žitný chléb.

Pomůcky sebou: zástěra, mísa (velká), vařečka, 1kg mouka žitná celozrnná, 1kg mouka celozrnná chlebová, 1kg mouka pšeničná chlebová (ideálně vždy předměřická mouka) 1 lahev vína ☺.

Občerstvení zajištěno.

Informace: Zdena Vojtěchová 724 420 333

