

STRANA 13



**Nový seriál:
Z historie pivovaru
na Znojemsku**

Noviny pro jižní moravský region

**S týdenním
barevným
TV
programem**

Pondělí 11. ledna 2016



Ročník XVI.

2/2016

Cena: 15 Kč

**ZNOJEMISKÝ
týden**

www.znoj-týden.cz

11. leden 2016

13

Přímka kouzlí z ovoce a zeleniny CARVING



ladní
ský styl
že,
ní

SOU a SOŠ Přímětická ve Znojmě žije CARVINGEM. Co to přesně je? Jedná se o vyřezávání různých motivů z ovoce a zeleniny.

Původ carvingu pochází z oblasti Asie. Mistry tohoto umění jsou obyvatelé Číny, Thajska, Japonska. Chcete-li se také takovými mistry stát, neváhejte navštítit školu na Přímětické a přihlásit se na kurz pro začátečníky. Uskuteční se ve dnech 21. 6. - 22. 6. 2016 pod vedením Ludka Procházky, vítěze Světové kuchařské olympiády IKA v kategorii kuchařské artistiky, držitele pěti zlatých medailí ze světových kuchařských výstav. Je autorem odborných publikací o Carvingu, sám se podílí na vývoji náradí pro vyřezávání.

• Přesně takovými mistry se stali i žáci školy na Přímětické ulici, kteří tento kurz absolvovali v minulém roce. Některí se tomuto směru věnují dodnes a nosí kouzelné výrobky, kterými se pak škola prezentuje na různých školních i mimoškolních akcích.

Co vám tedy kurz může nabídnout? Pomůže vám rozšířit gastronomické obzory, získat nové praktické dovednosti, které můžete využít jak na školních akcích či rodinných oslavách, nebo si můžete vyřezávat jen tak pro radost.

Po ukončení tohoto kurzu získá každý absolvent kurzu ÚČASTNICKÝ LIST, případně certifikát Carvingové akademie. Věra Kuchařová