

PEČÍCÍ VÍKEND

Kdy: od pátku **12. 5. 18.00** do neděle **14. 5. 15:00**. **2017**
Kde: horské středisko **Eljon**, budova fary ve Špindlerově Mlýně č. p. 33.
GPS: 50°43'38.196"N, 15°36'43.218"E
Nekuřácká budova, vlastní parkoviště, rychlé WiFi zdarma.

Program:



- Představení nejrůznějších **druhů obilí, receptů a jejich tradic**
- Jak poznat **pekařské obiloviny**, jak je nakupovat i zpracovávat
- Praktická ukázka **pekárniček, mlýnků**, **vločkovačů** aj. zařízení
- Nové techniky **mletí**, **vločkování** a přípravy těst
- Výroba **neživočišných mlék a nápojů**, **jogurtů, bezlepk. pokrmů** ap.
- **Vakuování** potravin, aby vydržely dlouho čerstvé + praktické **ukázky**
- Možnost mše svaté nebo modlitby v podkrovní **kapli**
- Možnost procházky či výletu do našich **nejvyšších hor**
- Zapomeňte na teflonové nádobí, mikrovlnky, litinové aj. kov. nádobí - připravte se na nové prostředí

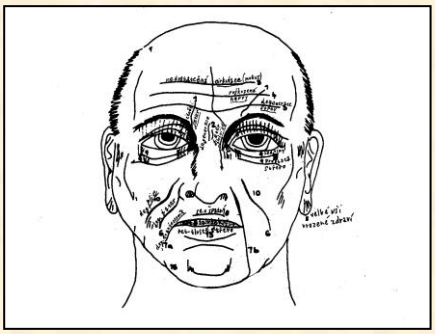
To, co nameleme, navločkujeme, namícháme, umixujeme, upečeme či navaříme, si také sníme.



HLAVNÍ TÉMATA:
A) Kompletní příprava tradičního kvásku a chleba
B) Úvod do sójových produktů tempeh a nato + ochutnávky

K tomu, aby instruktoři mohli dobře pochopit a předat zájemcům hlavní témata, byl nutný dlouhý vývoj, příprava i laboratorní testování. Proto je jen málo těch, kdo znají tajemství úspěchu výroby uvedených tradičních produktů a na Vás záleží, zda k nim budete chtít také patřit.

Garance úspěchu: Po kurzu dokážete upéci ten "nejlepší chleba" šitý doslova na míru pro děti, dospělé i sportující. K tomu Vám poslouží spojení s ostatními účastníky, které jsou na našich akcích vždy k dispozici, a pokud bude třeba, i s lektory, kteří Vás případně dovedou ke slibovanému úspěchu zdarma i po kurzu.



TÉMATA PRO DALŠÍ VÝUKU (v případě zájmu, když zbude čas):

- **Orientální diagnostika** nikoliv podle mýtů, ale dle přísné vědy
- Diskuse a návrhy k lepší spolupráci a opatřování bio surovin
- Podvody se „zásadotvornými“ potravinami
- Omyly v pitných režimech a co je volná a vázaná voda
- Poznáte super-nádobíči nový kontaktní gril - poprvé v keramice
- Nejnovější objevy a ukázky v málo známém oboru gastrofyziky

LEKTOŘI: manželé Reissovi

„NENÍ CHLEBA JAKO CHLEBA.“ V našich zpravodajích stále poukazujeme na to, že se často potkáváme s lidmi, kteří se "zdravou" výživou spíše oslabují, než uzdravují. Proto se budeme více zaměřovat na techniky přípravy různého pečiva aj. základních potravin, abychom Vám na příkladech ukázali, jak lze "na oko" stejným BIO chlebem jednoho zmrzačit a z druhého udělat např. zdravého úspěšného atleta. Stojíme vedle sebe, máme stejně dokonalé biopotraviny, a přesto zjevně jedni kvetou a sílí a druzí nebezpečně chřadnou. **PROČ?**
Poprvé zde uvidíte techniky, jak správně uvařit rýži či upéci chleba pro děti, dospělé i sportující, stejně tak pro zdravé a různě nemocné. Proto stále opakujeme, že je nejdůležitější umět pracovat se zákony přírody a získat tak nezávislost na lékařích, léčitelích, kuchařích i pekařích.
O tom poprvé uceleně po 3 dny bude vyprávět a Vás vést Ota a Petra Reissovi.





Ubytování: k dispozici je 5x dvoulůžkový, 2x pětilůžkový a 1x šestilůžkový pokoj.
Stravování: jídlo po celý den - co si navaříte, to si sníte ☺.
S sebou: psací potřeby, přezůvky a sportovní oděv a obuv.

KONZULTACE:

Jak bývá na podobných akcích zvykem, bude zde možnost rezervovat si konzultační čas a to nejen pro zdraví, ale i pro sport, ozdravění vlastního domu a interiéru apod. Cena zde bude dohodou.

CENA ZA VÍKEND A OSOBU: 1900 Kč

Cena zahrnuje: výukový program včetně produktů, ubytování s povlečením, stravu, parkovné.
Platba: celá částka na účet č. 1304088309 / 0800
Při platbě uveďte **variabilní symbol** – 33
specifický symbol – bude přidělen po přihlášení
Storno poplatek: do 7 dnů před začátkem setkání 50% ceny pobytu, poté 100% ceny pobytu.
Přihlášky: každý všední den od 9 do 16 hodin, Jiří Trnka, správce střediska Eljon

a) e-mailem: **info@eljon.cz**
b) telefonicky na mobil **732 580 154**
c) poštou na adrese: **Středisko Eljon, 543 51 Špindlerův Mlýn 33**

Více informací o středisku Eljon získáte na www.eljon.cz