



KMETIJSKA ZADRUGA  
**METLIKA**



## ŠOLA PIZZE

Spoštovani,

v sklopu 13. Mednarodnega strokovnega Sejma okusov vas vabimo v **ŠOLO PRIPRAVE PIZZE**.

Šola bo razdeljena tematsko:

- SREDA, 30.1. 2019, od 10.30 do 14.30: **KAJ VSE SE DA NAREDITI IZ TESTA ZA PIZZO (CIBATE, BRUSKETE ipd....)**
- PETEK, 1.2. 2019, od 10.00 do 13.00: **RAZLIKE MED PIZZO KLASIKO, ROMANO, NAPOLETANO**
- SOBOTA, 2.2. 2019, od 10.00 do 12.00: **ŠOLA ZA NEPROFESIONALCE: TESTO ZA PIZZO - KAKO NAREDIMO DOBRO PIZZO** – BREZPLAČNA DELAVNICA (število prijavljenih je omejeno na 14).

Cena tečaja Šola priprave pize je 250€ + ddd, za kupce KZ Metlika je tečaj brezplačen.

Udeležba na delavnici z naslovom **ŠOLA ZA NEPROFESIONALCE: TESTO ZA PIZZO - KAKO NAREDIMO DOBRO PIZZO** je brezplačna.

**Vsi sodelujoči prejmejo diplomu.**

### PRIJAVA NA ŠOLO PRIPRAVE PIZZE

Ime in priimek: \_\_\_\_\_

Naziv podjetja: \_\_\_\_\_

Naslov, poštna št., kraj: \_\_\_\_\_

E-pošta: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Udeležil/a se bom delavnice (prosimo obkrožite):

- SREDA: 30.1.2019, **KAJ VSE SE DA NAREDITI IZ TESTA ZA PIZZO (CIBATE, BRUSKETE)**
- PETEK: 1.2.2019, **RAZLIKE MED PIZZO KLSIKO, ROMANO, NAPOLETANO**
- SOBOTA: 2.2.2019, **ŠOLA ZA NEPROFESIONALCE – BREZPLAČNA DELAVNICA**

Datum: \_\_\_\_\_ Podpis: \_\_\_\_\_

Izpolnjen obrazec pošljite na e-naslov: [rekar.ales@gmail.com](mailto:rekar.ales@gmail.com) in [ales.rekar@kuharjislovenije.si](mailto:ales.rekar@kuharjislovenije.si).

Prijave sprejemamo do zapolnitve mest, število mest je omejeno.

