

MODNI TRENDI V PREHRANI

- SVEŽE IZTISNjeni SOKOVI IZ SADJA IN ZELENJAVE

Vsebina:

- pomen sočenja sadja in zelenjave,
- kombiniranje primernih vrst sadja in zelenjave za sokove,
- priprava različnih vrst sokov,
- načini serviranja in postrežbe sokov.

Trajanje: 6 ur

Število udeležencev: 15

Kraj izvedbe: Šolski dom Grajenščak

Čas izvedbe: oktober, april

Cena: 30 EUR z DDV

Izvajalci: Vida Babšek

Prijave in informacije: Šolski center Ptuj, Biotehniška šola, soba 102,

tel.: 02 787 17 30, ali na elektronski pošti na: valerija.spiegl@guest.arnes.si.

