

Kurz vaření

pro děti
s Martinem Lacinou




**Sádky
LETY**

Hravá verze našeho kurzu, tentokrát pro malé kuchaře a jejich rodiče či prarodiče.
Důležitá je radost, ne dokonalý fileť:-)

 724 440 465

od dubna
2026



Kurz vaření

pro děti

s Martinem Lacinou



Zkrácená a zároveň hravější verze našeho kurzu.

Děti si vyzkouší základní přípravu ryby, jednoduché recepty a vaření venku. Bezpečně, s respektem k věku i pozornosti – důležitá je radost, ne dokonalý fileť. Kurzy vedou Martin Lacina a Áda Trachta, dvojice, která stojí za našimi sádkami, bistroem i *YouTube kanálem Sádky Lety*. Všechno, co učíme, sami děláme – od rybníka po talíř.

Kurz je určen dětem od 7 do 12 let a jejich dospělý doprovod.

Co vás čeká?

- krátké seznámení s českými sladkovodními rybami
- ukázka a nácvik kuchání, filetování a porcování
- různé způsoby úpravy ryb
- společné vaření dvouchodového menu (s ohledem na chuť a pozornost dětí)
- ochutnávka

O kurzu

Kurzy probíhají vždy v neděli. Pokud Vám neděle nevyhovuje, ozvěte se nám - určitě něco vymyslíme:-)

Délka: 3 - 4 hodiny

Počet účastníků: max. 6 dětí + dospělý doprovod

Cena: 2 500 Kč / dítě + dospělý doprovod

Místo konání: Sádky Lety, U Viaduktu 150, Praha-západ

Kurzy startují od dubna 2026 (podle počasí).

Jak se přihlásit?

Přihlášky: telefonicky/SMS/WA: 724 440 465, e–mailem: info@sadkylety.cz

Volné termíny Vám rádi sdělíme telefonicky.

Něco navíc

Kurz je vhodný i jako dárek. Rádi Vám připravíme dárkový voucher.