

Přátelé, kamarádi!

Zima nastala a zvířátka v přírodě žijí převážně ze zásoby tuku pod kůží, který si poctivě vytvořila na podzim. Přicházím s nabídkou těm jedincům, kteří si v dnešní uspěchané době nestačili tuto tukovou zásobu vytvořit v dostatečné vrstvě. Pokud máte pocit, že v půli března byste na tom už byli špatně nebo dokonce začali trpět hladem, vězte, že záchrana je tu!

Ve dnech 16. až 18. března 2018 proběhne na Hutích „Klobásobraní“.

Pod přísným dozorem zkušeného a šikovného mistra řeznického budeme vyrábět klobásy.

V pátek se sejdem na Hutích, zatopíme, uvaříme ovárek na občerstvení a slavnostně narazíme taťku od Soudkových a probereme, co nás bude čekat v sobotu. V sobotu ráno proběhne mletí masa a jeho okořenění, které musí následně odpočívat. Ve chvíli volna proběhne odborná přednáška od světoznámého výrobce medoviny (minimálně v Úvoze) s ochutnávkou. Abychom netrpěli hladem, upečeme si masíčko. Odpoledne začne plnění a uzení klobás. Počítám, že každý zúčastněný přiloží ruku k dílu pod nekompromisním velením mistra řezníka. Akce se uskuteční, pokud nás bude minimálně 10.



Cena akce:

v pátek - 100 Kč

v sobotu - 250 Kč

v neděli - pomoc při úklidu

V případě zájmu je ubytování v ceně.

Akce je určena pro dospělé a přátele oddílu. Samozřejmě, pokud neseženete hlídání pro své potomky, vezměte je s sebou. I v Dětenicích si utírají ruce do vlasů obsluhujících dětí.

Přihlášky do konce ledna na adrese: **klobasobrani@seznam.cz**. V přihlášce uveďte počet zúčastněných, množství klobás, o které máte zájem a které dny se zúčastníte. Samozřejmě preferujeme celý víkend. Cena klobás, dle odhadu mistra řeznického, se pohybuje okolo 200 Kč. Doufám, že se okolo této ceny ocitneme, vše záleží na tom, za kolik se nám podaří sehnat suroviny, když tak ji kosmeticky upravíme. Pokud máte někdo možnost sehnat vepřové nebo hovězí maso za zajímavou cenu, prosím ozvěte se. Dále se ozvěte, kdo má možnost sehnat bukové, dubové nebo ovocné dřevo tři roky staré.

S pozdravem klobásám zdar Honza Seidl