

Projektová spolupráce se ZŠ Luhačovice

Dne 21. ledna 2015 proběhl ve cvičných kuchyňkách SOŠ na ZŠ Luhačovice workshop ve vaření polévek v trendu moderní gastronomie. Také tato akce byla součástí projektu OPVK „Nové přístupy k realizaci praktického vyučování ve Zlínském kraji“ (reg. č. CZ.1.07/1.1.00/54.0019).

Zúčastnilo se jí 6 členů minipodniku MOGAST z SOŠ Luhačovice, kteří úzce spolupracovali se žáky základní školy minipodniku TOP GASTRO. Nejdříve se všichni seznámili s historií vaření polévek, potom se účastníci rozdělili do skupinek a společně připravili 5 druhů polévek. Vařili běžné druhy polévek, pouze částečně změnili výrobní postup. Důraz byl položen také na jejich dozdobení přímo na talíři při podávání. Společně se podíleli na vytváření vlastních receptur polévek a rovněž se žáci ZŠ seznámili s recepturním systémem Magdaléna.

RECEPTURA : 001-02

SOŠ Luhačovice, Masarykova 101 Luhačovice Strana 1 z 1

Název receptury	Rajčata štedrová polévka	001-02	10 ks			
Hmotnost porce	g	Hmotnost masa	g	Zhřívá celkem	g	
Postup přípravy						
V této recepturní tabulce a seznamu surovin se nám jedná o jednotku čísel, přídatné látky. Na zářez uvidíte zrnka, vývar a přidáme cukr. Dochutíme a doplníme asi 10 minut. Nakonec polévku rozmixujeme. Rajčata nakrájíme na plátky, posolíme na ně mozzarella a křidlo zjednoduše.						
Číslo	Název suroviny	Typ	Množství	MJ	Množství při přípravě	g
1	Rajčata štedrová	S	150	g	60	0
2	Vývar zelený	S	700	ml	400	0
3	Cibule červená	S	200	g	120	0
4	Česnek	S	20	g	12	0
5	Chléb bílý	S	80	g	48	0
6	Maso	S	80	g	36	0
7	Rajčata kocková	S	200	g	120	0
8	Bazalka	S	30	g	18	0
9	Česnek	S	20	g	12	0
10	Sůl	S	2	g	1	0
11	Pepr	S	2	g	1	0
12	Mozzarella	S	200	g	120	0

Str. 1 z 1 Celkem: 0



Poté připravili například bramborovo-karotkový krém s hráškovo-bazalkovým pestem, zdobený bramborovou slámou, dále pak rajskou polévku zdobenou zapečenými rajčaty s mozzarellou, Podařila se jim také polévka z červené řepy se zakysanou smetanou a koprem, cibulačka se šunkou a krutony a hovězí vývar se špenátovými noky. Spolupráce se žáků obou škol probíhala v poklidné atmosféře, při práci probíhala dobrá komunikace a vzájemná spolupráce. A to byl také největší přínos celé zdařené akce, což ohodnotila i paní starostka Marie Semelová, která se přišla na naši spolupráci podívat.

Fotodokumentace:





Příspěvek byl publikován 23.1. 2015