

Kurz využití bylin v přípravě pokrmů moderní gastronomie



Ve čtvrtek 14. května 2015 se ve cvičné kuchyni Základní školy Luhačovice v rámci projektu OPVK „Nové přístupy k realizaci praktického vyučování ve Zlínském kraji“ (reg. č. CZ.1.07/1.1.00/54.0019) uskutečnil **Kurz využití bylin v přípravě pokrmů moderní gastronomie**.

Akce se zúčastnil minipodnik TOP GASTRO ZŠ Luhačovice a 5 žáků z minipodniku MOGAST ze SOŠ Luhačovice. Nejprve byli účastníci seznámeni s využitím bylin v přípravě pokrmů s jejich účinkem na organismus. Dokonce se seznámili s recepturou vytvoření medu ze smetanky lékařské, sirupu z kopřivy dvoudomé a čaje ze zázvoru a máty. Samozřejmostí byla i vlastní ochutnávka. Pak žáci SOŠ vytvořili pracovní skupiny a pod vedením žáků ZŠ minipodniku TOP GASTRO začali připravovat pět druhů pokrmů s bylinkami. Akce se zúčastnil mentor z praxe PhDr. František Hubáček a práce probíhala pod odborným dohledem Ing. Lenky Peléškové, Mgr. Romana Leblocha a paní Aleny Stolařikové.

Receptury připravené žáky minipodniku ZŠ TOP GASTRO:

- Bylinkovo-sýrová roláda s cibulovou bagetou
- Kopřivová polévka
- Jarní mrkvová polévka s bylinkami
- Kuřecí špalíčky na bylinkách s bramborovým špízem
- Palačinkový dort s povidly a meduňkovým tvarohem

Všichni účastníci získali mnoho cenných informací a zkušeností.

Fotodokumentace akce:

