

DALŠÍ KURZ ZDRAVÉ VÝŽIVY

Ve středu 18. února 2015 se ve cvičné kuchyni Střední odborné 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 další společný workshop, tentokrát na téma vaření pokrmů z kysaného zelí. Akce se zúčastnilo šest žáků z minipodniku MOGAST SOŠ Luhačovice a šestnáct žáků minipodniku ZŠ Luhačovice. Nejprve byli zapojení žáci seznámeni s přínosem pokrmů z kysaného zelí pro lidský organismus a jejich tradicí v naší oblasti. Poté žáci ZŠ vytvořili pracovní skupiny a pod vedením žáků Střední odborné školy Luhačovice začali připravovat pět druhů pokrmů z kysaného zelí.

Receptury pro ně připravili žáci minipodniku SOŠ MOGAST a nejednalo se pouze tradiční pokrmy. Na programu byly bramborové placky s červeným kysaným zelím, plněné taštičky a plněné papriky, roládky s kysaným zelím a tradiční kyselice se sušenými švestkami.

Práce ve skupinkách probíhala v poklidné a veselé atmosféře. Studenti oboru gastronomie se snažili naučit přípravu zadaného pokrmu žákyně sedmé třídy. Pod dohledem učitelů odborných předmětů paní Aleny Stolaříkové a Ing. Lenky Peléškové se žákům podařilo připravit všechny pokrmy na výbornou! To ostatně potvrdili přítomní hosté a odborníci z praxe, ale i samotní žáci, kteří všechny své pokrmy také degustovali.

Fotodokumentace:



Příspěvek byl publikován 19. 2. 2015