

Druhý prázdninový kurz pro školní jídelny

Obchodní akademie, Střední zdravotnická škola, Střední odborná škola služeb a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava, Karoliny Světlé 2 v Jihlavě (OZS Jihlava) ve spolupráci s oddělením organizace školství Krajského úřadu Kraje Vysočina uspořádala na první dva červencové prázdninové dny vzdělávací kurz pro pracovníky školních jídelen na téma letní pomazánky a saláty. Výuka byla zaměřena na teoretické znalosti a praktické dovednosti s ukázkou výroby pomazánek a salátů vhodných pro děti a žáky škol za účelem zkvalitnění činnosti školních jídelen.

Čtyřicet vedoucích jídelen a kuchařek se sešlo ve cvičné kuchyni OZS Jihlava. Společně s mistrovou odborného výcviku Danou Veselou a učitelkou odborných předmětů Marií Zahradkovou připravily několik druhů pomazánek, salátů, dipů a dresinků s využitím běžných sezónních druhů zeleniny, ovoce, ryb, vajec, mléčných výrobků a mléčných tuků:

ovocné pomazánky s tvarohem,

celerovou pomazánku s medem,

celerovou pomazánku se sýrem,

pohankovou paštiku s česnekem,

salát z rukoly/ pampelišky s vejci a mrkví,

kedlubnový salát s ředkvičkami,

letní zeleninovou pomazánku,

jablkový salát s mandlemi,

bramborový salát s ředkvičkami, vejci a červenou cibulí,

zelný salát s křenem, cibulkou,

salát z rajských jablíček s koprem a umeoctem.

Účastnice kurzu v závěru setkání hotové výrobky společně ochutnaly z bohatě prostřeného stolu a zhodnotily společně prožitý den. Pro svá pracoviště přinesou vyzkoušené netradiční recepty zpracování zeleniny a ovoce, poznatky o druzích vhodných rostlinných olejů pro studenou kuchyni, seznámení se zásadami zdravého talíře a vhodným zařazováním mléčných výrobků na doplňková jídla.

2017-07-04

Zapsala: Olga Johanidesová