

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 a firmou AG FOODS uspořádala na první únorový prázdninový den vzdělávací kurz pro pracovníky školních jídelen na téma 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.

Pětadvacet vedoucích jídelen a kuchařek se sešlo ve cvičné kuchyni OZS Jihlava a společně s mistrovou odborného výcviku a učitelkou odborných předmětů připravily několik druhů pomazánek a salátů s využitím běžných sezónních druhů zeleniny, ovoce, luštěnin, obilovin, ryb a mléčného tuku:

Ovocné pomazánky s tvarohem

Celerovou pomazánku s medem

Pohankovou pomazánku s medem

Pohankovou paštiku s česnekem

Vaječnou pomazánku s mrkví a celerem

Rybí pomazánku s vejci a zeleninou

Kuskusový salát s paprikami

Luštěninový salát

Dýňový salát s ananasem

Jablkový salát s červenou řepou

Čočkový salát s vejci a smetanou

Bramborový salát s ředkvičkami, vejci a červenou cibulí.

Účastnice kurzu v závěru setkání hotové výrobky ochutnaly a zhodnotily společně prožitý den. Na svá pracoviště si odnesly malý receptář pomazánek a salátů.



Foto: Libor Kopecký, OZS Jihlava

21-02-2017

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu