



## Prázdninové dny na Přímce znamením předání zkušeností



Jarmila Dřevojanová, učitelka odborných předmětů SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, předává štafetu nastupující generaci. Mladé kolegyně si získávají zkušenosti pochvalují.

„Trendy studené kuchyně! To-lík témat, do nichž bychom mohly díky zkušenější kolegyni proniknout! Kdo by nevyužil možnosti vzdělávat se od nejlepších, které má kolem sebe? A v prostorách, jež jsou dokonale vybaveny! Příležitost je potřeba, jak se říká, chytit za pačesy!“ s úsměvem prozrazuje další prázdninovou aktivitu školy Bc. Zuzana Sedláková, učitelka odborného výcviku oboru Kuchař-číšník.

„Jak říká Petra se Zuzkou, máme kolem sebe ty nejlepší, tak to jde

samo. Pana ředitele Mgr. Libora Hanzala, v němž máme velkou podporu a díky němuž se naše přání a nápady mění ve skutky. Paní Dřevojanovou, která při vedení žáků ke kuchařině nastavila laťku opravdu hodně vysoko. Jsme vděčné za to, že nám svoje zkušenosti předává. V tomto případě se jednalo o trendy studené kuchyně. Výrobky, kterým jsme se věnovaly, byly galantiny, teriny, nechyběly ani kanapky. Při přípravě jsme použily kuřecí maso, ale také vepřové a rybí. Zopakovaly jsme si vykostění kuřete a několik možných způsobů fáši, kterými můžeme drábež plnit. Vyzkoušely jsme si přípravu sýrové a šunkové rolády plněné máslovou náplní nebo přípravu teriny. Nápadů bylo nespočet a jsme velice rády, že v tom novém školním roce můžeme našim žákům předat další poznatky. A praktické ochutnávky? Ty budou samozřejmě probíhat přímo ve školním baru, to je naše chloubka,“ doplňuje učitelka odborného výcviku oboru Kuchař-číšník Petra Čapounová.

Výrobky nejen studené kuchyně pravidelně oceňuje i veřejnost při rodinných či společenských akcích, a to od rautů až po bankety. Vždyť právě gastronomické obory mají v SOU a SOŠ SČMSD Znojmo téměř stoletou tradici!

**Mgr. Ludmila Karpíšková (PI)**

