



Prázdninové dny na Přímce ve znamení předávání zkušeností

ZNOJMO. Jarmila Dřevojanová, učitelka odborných předmětů na znojemské Střední škole na Přímětické ulici, využila prázdnin k předávání štafety nastupující generaci. Mladé kolegyně si získávání zkušeností pochvalují.

„Trendy studené kuchyně! Tolik 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 Zuz... máme kolem sebe ty nejlepší, tak to je úmo. Pana ředitele Mgr. Libora Hanzala, v němž máme velikou 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 fáší, kterými můžeme drůbež 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, s.r.o. téměř stoletou tradici!

Mgr. Ludmila Karpíšková