

KUCHAŘI Z PŘÍMKY VALENTÝNA PŘIVÍTALI DISTANČNĚ

Žáci druhého ročníku oboru Kuchař-číšník Petr Kubiš a Kateřina Kristianová opět ukázali, co umí! Před několika měsíci bojovali svým vánočním menu, a protože je v únoru svátek svatého Valentýna, připravili si menu valentýnské.

„Tato akce byla jednou z dalších, do které jsme se s chutí zapojili. Je super, že v době distanční výuky se nám naskytla možnost vše si zase vyzkoušet pod dohledem vyučujících odborných předmětů. Nachystali jsme si meníčko, založili sváteční tabuli, jen ti hosté bohužel chyběli. Jsme ale připraveni, nic nás nezaskočí. Navíc víme, že, takových oslav ještě bude! V naší škole se totiž pořád něco děje!“ zhodnotil projekt Petr Kubiš.

„Valentýnské meníčko jsme vymysleli symbolicky, vše je v barvě červené. Předkrm pomazánka z červené řepy, polévka je jahodová, hovězí steak s višňovou omáčkou, cheesecake malinový, a tak bych mohla pokračovat. I založení stolu odpovídalo tomuto tématu! Den svatého Valentýna se slaví 14. února jako svátek lásky a náklonnosti mezi partnery. Je to den, kdy se tradičně posílají dárky, květiny, cukrovinky a pohlednice s tematikou stylizovaného srdce jako symbolu lásky. My svým



budoucím hostům posíláme právě toto menu, zatím jen takto, na dálku. A již nyní společně přemýšlíme a chystáme si jednu z možných inspirací na velikonoční menu, to už snad ve škole zase pro hosty uvaříme,“ dodává Kateřina Kristianová.

„Distanční výuka není překážkou, naopak, přináší nové výzvy a možnosti.

Pracujeme v rámci konzultačních hodin, výuka je tak individuálnější. Petr a Katka mají skvěle našlápnuto. Jsem velice ráda, že i v této složitější době, kdy žáci nemohou být společně ve škole, se najdou tací, kteří se rádi, a hlavně aktivně zapojí nad rámec svých povinností a zkouší nové věci. Občas si samozřejmě posteskneme, že vyučovat odborný výcvik v době distanční výuky není vůbec lehké. Je bez debat, že žáci potřebují poznat běžný provoz restaurace, kavárny či hotelu. I když všichni pracujeme na maximum a vedeme žáky k tomu, aby pracovní činnosti prováděli doma, rozhodně to není to pravé ořechové,“ doplnila Michaela Bednaříková, učitelka odborných předmětů oboru Kuchař-číšník.

Tříletý učební obor Kuchař-číšník je ve škole, která je zaměřena na gastronomické obory a služby, jedním z nejsilnějších a nejžádanějších. Má zde dlouhou tradici. Za zhruba šedesát let existence škola vychovala několik generací odborníků, skvělých kuchařů i číšníků. A to je jeden z důvodů, proč studovat tento obor právě v SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s. r. o.

Ludmila Karpíšková, Znojmo