

## Profesionální kuchaři ve školní jídelně

Ve středu 6. 4. 2022 nás ve školní jídelně navštívili profesionální kuchaři Pavel Smékal a Petr Janů, aby nám ukázali nové trendy ve stravování.

Oba kuchaři se v tento den stali součástí našeho týmu, spolupracovali s námi při všech etapách vaření jídla až po samotný výdej.

Strávníkům jsme připravovali následující menu:

Ranní svačinka pro děti MŠ: veka, pomazánka hrášková se sýrem

Polévka: karotková se zázvorem a kukuřicí

Hlavní chod: trhané kuřecí maso s máslovou omáčkou, velikonoční nádivka, bramborovo-celerové pyré

Dezert: dýňový koblížek s tvarohem a borůvkovým rozvarem

Při přípravě jídla panovala ve školní kuchyni příjemná atmosféra, paní kuchařky byly šéfkuchařům plně k ruce a během společného vaření načerpaly užitečné kulinářské rady.

Šéfkuchaři ochotně odpovídali na dotazy zaměstnanců školy i našich strávníků.

Věříme, že strávníci tuto výjimečnou akci ocenili a že jim jídlo připravené pod vedením profesionálních kuchařů chutnalo.

Helena Vysoudilová



