Liberecký kraj

Kurz naučí kuchaře ze školních jídelen vařit atraktivně

01. 07. 2015 11:58

Luštěniny, ryba, brambory. To je namátkový výčet několika neoblíbených jídel ve školních jídelnách, které jsou pro mnohé školáky doslova strašákem. Přitom všechny jmenované pokrmy patří ke zdravým a prospěšným jídlům, která navíc vhodnou úpravou mohou být velmi chutná. Liberecký kraj to chce změnit! Proto přichystal pro kuchaře a vedoucí školních jídelen speciální kurz vaření.

„Na konci prázdnin uspořádáme praktický kurz vaření pro zaměstnance školních jídelen v Libereckém kraji, kteří budou mít zájem inspirovat se a naučit se vařit kompletní menu pro děti trochu jinak a zajímavěji. Přihlásit se mohou už nyní,“ zve Alena Losová, radní Libereckého kraje pověřená vedením resortu školství.

Kurz, který se uskuteční 20. srpna 2015 v Liberci, má být především inspirací. *„Účastníci kurzu budou společně se zkušeným šéfkuchařem připravovat polévku, dva hlavní chody a dezert. Menu obsáhne neoblíbené potraviny u dětí a hlavním cílem bude je zatraktivnit. To vše samozřejmě s ohledem na spotřební koš a nejnovější poznatky výživové skladby,“* objasnila Eva Martinková z odboru školství, mládeže, tělovýchovy a sportu Libereckého kraje. Na kurzu se naučí zájemci vybírat kvalitní a vhodné suroviny, zvládnout technologický postup a přípravu oběda pro nejmenší strávníky. Vše atraktivně a navíc v rámci norem, které pro školní stravování platí.

„Kurz povedou kuchaři, kteří mají zkušenosti s přípravou pokrmů pro děti a znají problematiku školního stravování. Na místě budou moci účastníci pohovořit také s nutričním terapeutem a dozvědí se od něj různá doporučení o pestrosti stravy pro dětského strávníka. Navíc si všichni zúčastnění odnesou z kurzu i sešit receptů,“ popsala Eva Martinková.

Zájemci, tedy vedoucí či vrchní kuchaři školních jídelen v Libereckém kraji, se mohou hlásit již nyní prostřednictvím webových stránek www.edulk.cz Nejprve se musí zaregistrovat a poté přes kalendář, kde najdou Praktický kurz vaření pod datem 20. srpna 2015, vyplnit přihlašovací formulář. Kurz je pro účastníky zdarma.