

Kulinářská školní soutěž SOŠ a SOU Nejdek v rámci mezinárodního projektu „Kulinářské zážitky v Krušnohoří/Erzgebirge“ - 6.2.2014

Žáci oboru Stravovací a ubytovací služby (65-51-E/01) se připravují v průběhu školního roku na své budoucí povolání nejen v teoretické a praktické výuce, úspěšně se účastní i mezinárodního kulinářského projektu **ZIEL 3 "Kulinářské zážitky v Krušnohoří/Erzgebirge"** podporovaného Evropskou unií.

Školní příprava je pestrá a poznatky prakticky ověřeny. Učitelky odborného výcviku p. **Kateřina Budínová, Marie Gersdorfová, Eva Joklová a Michaela Kaštánková-Pecháčová** připravily pro žáky 2. ročníků, kteří jsou na různých pracovištích školy, soutěž v přípravě pokrmů ze zelí. Cílem soutěže bylo přiblížit žákům **reálné podmínky ve stravovacích provozech** a také vnímat okamžitou, bezprostřední reakci ochutnávajících na chuť a vzhled připravených pokrmů. Základem soutěžních pokrmů bylo **hlávkové zelí**, které si žáci sami připravili v rámci svátku zelí v **BSZ Annaberg-Buchholz (Sachsen)** v rámci mezinárodního projektu "Kulinářské zážitky v Krušnohoří/Erzgebirge". Nakládané zelí podle tradičního německého a českého receptu se postupně zpracovává při výuce a v různých soutěžích.

Pro žákovskou kulinářskou soutěž byly vybrány čtyři recepty, dvě polévky, jeden pokrm z masa a jeden pečený pokrm. Jako bonus žáci připravili zelný salát, který však nebyl soutěžní. Výsledky žákovské práce byly hodnoceny formou ochutnávky a hlasováním přítomnými žáky a učiteli.

Nejvíce hlasů (31%) získala bílá **zelná polévka**, na druhém místě se umístily s 28% hlasů **masové kuličky se zelím**, třetí v pořadí s 26% hlasů obsadily **tvarohové pagáče se zelím** a čtvrté místo s 16% hlasů zbylo na **zelnou polévku s klobásou**. I přes značné rozdíly v počtu hlasů je třeba říci, že všichni soutěžící se věnovali přípravě pokrmů se zaujetím a snahou co nejlépe uspět. Všichni soutěžící žáci byli v závěru při vyhodnocení porotou oceněni drobnými dárky a diplomem za umístění. Soutěžní klání se zdařilo a potvrdilo staré pořekadlo „S chutí do toho a půl je hotovo“. Kulinářský úspěch akce zdařilou kuchařskou premiéru některých soutěžících jen potvrdil.

V Nejdku dne 7. 2. 2014

Petr Baumann – ZŘPV + Metodik projektu

Projekt SOŠ a SOU Nejdek, Rooseveltova 600, CZ 362 21 Nejdek, Česká republika,
v rámci dotačního titulu Ziel 3/Cíl 3

„Erzgebirge/ Krušnohoří kulinarisch erleben

- Regionale Küche als Ausdruck einer
(wiederentdeckten) gemeinsamen Identität im sächsisch-böhmischen Grenzraum“

„Kulinářské zážitky v Krušnohoří/ Erzgebirge

- Regionální kuchyně jako výraz
(znovuobjevené) společné identity v sasko-českém pohraničí“

*Die Finanzierung vom Projekt erfolgt über EU-Förderprogramm.
Projekt je spolufinancován Evropskou unií.*



Europäische Union. Europäischer Fonds für regionale Entwicklung: Investition in Ihre Zukunft / Evropská unie. Evropský fond pro regionální rozvoj: Investice do vaší budoucnosti



Ziel 3 | Cíl 3

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.
2007-2013. www.ziel3-cil3.eu



Europäische Union
Evropská unie