# Na Trojce proběhlo školení vedoucích školních jídelen a kuchařek

03.07.2024
V prvním červencovém týdnu se jako každý rok uskutečnilo školení pro kuchařky a vedoucí jídelen z Prahy 3, a to ve školní jídelně Chmelnice.



Akce proběhla za přítomnosti místostarosty pro školství Filipa Málka a metodičky školního stravování odboru školství Aleny Strosserové.

Zatím, co v loňském roce jsme se věnovali dietním pokrmům, v letošním roce jsme zvolili nové trendy ve studené kuchyni. Školní stravování čekají velké změny. To se bude více soustředit na rostlinné potraviny, a proto chceme být připravení na tuto změnu i v našich jídelnách.

Profesionální kuchaři nám připravili čtyři pomazánky, ve kterých se skloubily luštěniny se zeleninou a mléčnými výrobky. Ochutnali jsme pomazánku z černého kořene se sýrem, pomazánku z mladého hrášku nebo z grilovaných paprik a červených fazolí, poslední byla z vepřového masa a pečené kořenové zeleniny.

V druhé části školení nám kuchaři představili saláty. Opět šlo zejména o kombinaci zeleniny a luštěnin, které dětem nabízíme, abychom plnili spotřební koš. A pokud chceme, aby si na této kombinaci pochutnaly, musíme je připravovat atraktivně. Na školení jsme se naučili celerový salát s jablky, koprem a cizrnou, bulgur s čočkou, hráškem a grilovanou paprikou nebo brokolicový salát s vejcem.

Sladkou tečkou při tomto setkání byly dýňovo-cizrnové lívance s tvarohem a borůvkami.

Všichni účastníci dostali receptový sešit, takže se můžeme těšit, až tyto nové trendy ochutnáme ve školních jídelnách Prahy 3.

## Galerie

8 fotografií












CHUŤ
JE VADĚTI



