

DNI SLOVENSKEJ KUCHYNE



20.3. - 22.3.2012 pripravili v rámci odborného výcviku žiaci trojročného učebného odboru kuchár a čašník, servírka pod vedením majsteriek odbornej výchovy v reštaurácii EDUCA.

Zákazníci mali možnosť pochutnať si na typických slovenských jedlách (oravské bravčové rebierko, kačacie stehná, zemiakové lokše, šúľance s makom a pod.) v príjemnom prostredí v duchu slovenských ľudových tradícií.

*Spojnosť škola, Námestie SNP 5, Partizánske,
reštaurácia Educa*

**DNI SLOVENSKEJ KUCHYNE
20.3. – 22.3.2012**

Utorok: Polievka: Fazuľová s domácimi rezancami
Oravské bravčové rebierko, varené zemiaky
Šúľance s makom

Streda: Polievka: Mrvenicová s hribmi
Kačacie stehná, dusená hlávková kapusta, zemiakové lokše
Bryndzové halušky

Štvrtok: Polievka: Zemiaková kyslá, chlieb
Slovenská roštenka, slovenská ryža, zeleninová obloha
Udené varené, hrachová kaša, chlieb



*Jedlá pripravujú žiaci SOS, odbor Kuchár pod vedením majsteriek odbornej výchovy.
Košperová vedúca - Bc. Elena Lengyelová*

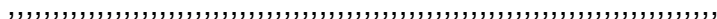
Prednáška na tému: Pekárenská výroba



Dňa 20.2.2012 sa žiaci učebného odboru pekár a čašník, servírka zúčastnili odbornej prednášky z oblasti pekárskej výroby.

Ing. Rybárová z pekárne Pažiť poskytla žiakom informácie priamo z praxe.

Žiaci sa oboznámili s organizáciou, technológiou a technikou výroby.



V dňoch 15.2. - 17.2.2012 sme sa zúčastnili medzinárodnej výstavy stredných škôl v Trenčíne. Výstava bola zameraná na prezentáciu výsledkov práce stredných škôl a ich propagáciu.

Naša škola o.z SOŠ sa na výstave prezentovala výrobkami žiakov dvojročného učebného odboru - výroba obuvi a výroba koženej galantérie.

.....