



LUŠTĚNINY V DĚTSKÉM STRAVOVÁNÍ – JAK JE VAŘIT, ABY JE DĚTI JEDLY

**PRAKTICKÝ SEMINÁŘ PRO KUCHAŘKY A VEDOUcí
ŠKOLNÍCH JÍDELEN**



úterý 25. srpna 2026
14.30 – 16.15



Školní jídelna v ZŠ Solnice
Dobrušská 81, Solnice



Jan Bednár
kuchař LMS Lesokruh, ZŠ Žďár



PŘIHLÁŠENÍ DO 24.8.26
ÚČAST JE ZDARMA
WWW.SDRUZENISPLAV.CZ

Luštěniny jsou důležitou součástí jídelníčku dětí, ale jejich zařazení do praxe školních jídelen často naráží na jednu zásadní otázku: jak je připravit, aby je děti skutečně jedly.

Tento seminář je postavený především prakticky.

Pod vedením zkušeného kuchaře Jana Bednáře se zaměříme na konkrétní postupy, úpravy a recepty, které fungují v reálném provozu.

Ukáže, jak pracovat s chutí, strukturou i technologií tak, aby luštěniny byly pro děti přijatelné a přirozenou součástí jídelníčku.

Co si odnesete?

- ✓ konkrétní **recepty**,
- ✓ technologické **postupy** a
- ✓ **inspiraci**, jak luštěniny vařit tak, aby je děti přijímaly bez zbytečného tlaku



777 227 492



MAP@SDRUZENISPLAV.CZ



FB – [MAPNARYCHNOVSKU](https://www.facebook.com/SDRUZENISPLAV)

Akce je financována z projektu Místní akční plán rozvoje vzdělávání na Rychnovsku 5., r.č. CZ.02.02.XX/00/25_041/0018374



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy

