



RYBY

A JEJICH PŘÍPRAVA VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ



PRAKTICKÝ SEMINÁŘ PRO KUCHAŘKY A VEDOUČÍ ŠKOLNÍCH JÍDELEN



středa 9. prosince 2026
15.00 - 17.00



**Školní jídelna v ZŠ a MŠ
Javornice**
Javornice 2, 517 11 Javornice



Jitka Kolářová
vedoucí školní jídelny MŠ
Věkoše v Hradci Králové



PŘIHLÁŠENÍ DO 4.12.26
ÚČAST JE ZDARMA
WWW.SDRUZENISPLAV.CZ

- ✓ Jak vybrat vhodný druh ryby a připravit ho tak, aby pokrm chutnal dětem a zároveň byl zvládnutelný v běžném provozu školní kuchyně?
- ✓ Seznámíte se s pěti druhy ryb a různými způsoby jejich tepelné úpravy. Získáte 5 konkrétních receptur včetně normování, technologických postupů a tipů na dochucení, vhodné přílohy i servírování, které můžete hned využít ve své vlastní praxi.
- ✓ Součástí bude praktická ukázka přípravy pokrmů a doporučení, jak ryby nabídnout atraktivně také dětem, které je běžně odmítají.

Od teď' pro vás budou ryby hračka.



777 227 492



MAP@SDRUZENISPLAV.CZ



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

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

