Na Střední odborné škole Liberec proběhl Kurz španělské kuchyně

25. 10. 2019 00:00

Žáci 3. ročníku kuchařského oboru spolu se skupinkou žáků z obchodní a praktické školy připravovali ve cvičné a školní kuchyni v úterý 22. října španělské pokrmy na Kurzu španělské kuchyně, který vedl šéfkuchař Enrique García Tejada.

„Aktivita SOŠ Liberec směrem ke studentům se mi dlouhodobě líbí. Akce podobného typu pořádají pravidelně a vždy jsou spojeny s návštěvou zahraničních hostů. Studenti si tak zažijí přípravu reálné slavnostní akce, která je pro ně praxí do budoucna,“ uvedl Petr Tulpa, náměstek hejtmana pro resort školství, mládeže, tělovýchovy, sportu a zaměstnanosti.

Ten pro ně už podruhé zorganizovala škola za spolupráce a pod záštitou Velvyslanectví Španělska v ČR a vedl jej šéfkuchař Enrique García Tejada. Za jeho dohledu vznikl pod rukama žáků předkrm v podobě pečené zeleniny po katalánsku (Escalivada de verduras), hlavní chod – brambory z kraje la Rioja (Patatas a la Rioja) a pomeranč s medem a olivovým olejem jako dezert. Pokrmy pak ochutnali samotní účastníci kurz, zaměstnanci školy, ale také vzácní a milí hosté. Mezi nimi byli pracovníci španělské ambasády v Praze pan Fermín López, obchodní atašé, paní Amaya Cal Lineras, atašé pro vzdělávání a pan Miguel Valentín, obchodní analytik. Akci navštívila také paní Radka Loučková Kotasová, radní Libereckého kraje, pracovnice odboru školství mládeže a tělovýchovy Krajského úřadu Libereckého kraje a odborní učitelé ze Střední školy profesní přípravy z Hradce Králové. *„Všem náramně chutnalo. Na závěr kurzu zazněla z úst hostů slova chvály a obdivu nad umem a pracovitostí našich žáků, kteří pak obdrželi ze svoje snažení drobné dárky. Poté si ještě naši španělští hosté se zájmem prohlédli celý areál školy a tím byla další akce obohacující výuku ukončena. Doufáme, že podobný kurz se uskuteční i v dalším školním roce,“*, doplnil ředitel školy Milan Adamec.

TZ i foto: SOŠ Jablonecká 999, Liberec