

Odborná praxe 2. H

Dne 26.11.2007 si třída 2.H zkusila, jak se připravuje a jak „chutná“ opravdový raut. Žáci se předem domluvili, co by připravili a pod vedením paní učitelky Emilie Heřmanské se s chutí pustili do všech úkolů. Nejprve bylo nutné stanovit normy pro recepty a podle toho nakoupit potřebné zboží a potraviny. Bez těchto kroků by totiž vaření ani nemohlo začít. Konečně přišla všemi



příprava rautu



chlebové jednohubky

studenty očekávaná chvíle. Žáci se ubezpečili, že ovládají postupy svého receptu a „kouzlení“ mohlo začít. Každý zaručeně zjistil, že vaření není tak nudná povinnost jak se někdy zdá, ale že pokud vše připravujete s radostí a chutí, dají se dělat divy. Mezi jednotlivými kuchaři poletovala paní Heřmanská a zkušeným okem radila, co kam přidat a kde naopak ubrat.

U jednotlivých pracovišť jste mohli obdivovat jablečné záviny, ovocné saláty, preclíky, sýrové rolády se šunkovou pěnou, šopský salát, broskve plněné kuřecím masem, chlebové jednohubky a spoustu dalších dobrot. Na výrobky žáků se nakonec přišla podívat i paní ředitelka Mgr. Renata Slavotínková se svou zástupkyní paní Mgr. Stanislavou Beštovou. Každý byl již notně vyhládlý a tak se po zahájení rautu všichni s chutí pustili do konzumace lákavých pokrmů. Žáci si z přípravy tohoto rautu zcela jistě odnesou mnoho bohatých zkušeností, které zaručeně hojně využijí přinejmenším při přípravě silvestrovské tabule.



Paní ředitelka s paní zástupkyní