



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání

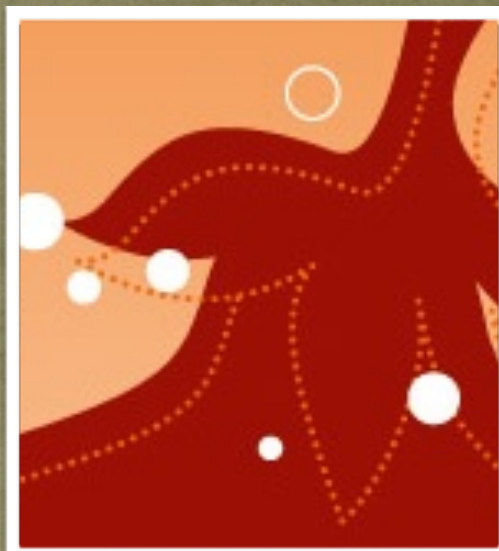
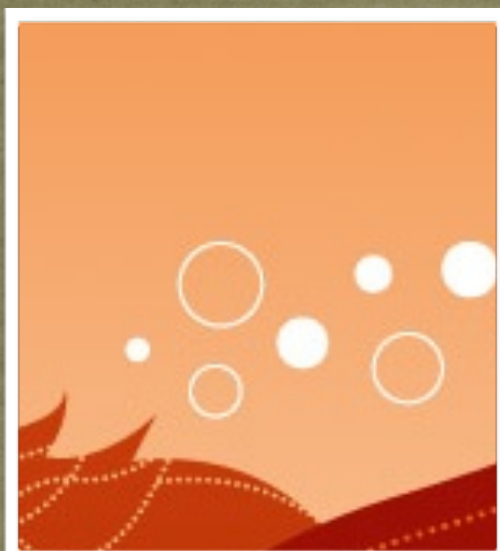


envic

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VAŘTE REGIONÁLNĚ, SEZÓNNĚ A HLAVNĚ FAJNOVĚ

pojďte s námi vařit z kvalitních surovin



**Přijďte s námi vařit z lokálních, sezónních, surovin pod vedením předních českých kuchařů!
Ukážeme vám, kde sehnat ty nejlepší suroviny přímo od farmářů v Plzeňském kraji.**

Odhalíme vám pestrý svět zeleniny.

**Dozvíte se, jak se pěstuje například česnek, jaké můžete v kuchyni využít jeho odrůdy,
vyzkoušíte si netradiční jídla z česneku...**

**Společně s farmáři vám představíme plemena hovězího skotu, ukážeme vám jak jednotlivé
partie upravovat, kde sehnat kvalitní maso...**

Vezmeme vás přímo na farmy!

Bude toho mnohem více....

Občanské sdružení ENVIC pro vás připravilo **6 praktických tematických seminářů** zaměřených na přípravu jídel ze **sezónních, lokálních surovin** majících jasný dohledatelný původ. Semináře budou probíhat převážně v prostorách **Hotelové školy v Plzni na Borech**. Účast na nich je, díky podpoře z EU, **zdarma**.

Rádi bychom, abyste se zúčastnili všech seminářů. Protože **jsou součástí vzdělávacího programu "Biopotraviny a místní potraviny v gastronomii a cestovním ruchu"**, který vám poskytne ucelený vhled do problematiky vaření z kvalitních surovin tzv. s příběhem.

Pokud se chcete seminářů zúčastnit, napište koordinátorovi programu Tomáši Poppovi na email tomas.popp@envic.cz, nebo zavolejte na 739 654 834.

Počet míst je omezen, proto s přihlášením neotálejte!

VAŘTE REGIONÁLNĚ, SEZÓNNĚ A HLAVNĚ FAJNOVĚ

TERMÍNY SEMINÁŘŮ - VŽDYCKY V SOBOTU

5. ŘÍJNA 2013, 8 - 16 hodin, Hotelová škola v Plzni na Borech

ZAMĚŘENO NA ZELENINU, OVOCE A DIVOKÉ BYLINKY

- na semináři společně s **lektorem Václavem Pachem** (šéfkuchař restaurace Purkmistr) odhalíme **odrůdy česneku, brambor, najdeme divoké byliny, houby...**
- společně si **uvaříme zajímavá jídla z konkrétních odrůd brambor a česneku**
- dozvíte se i zajímavé informace o odrůdách **jablek, hrušek, meruněk, broskví...**



2. LISTOPADU 2013, 8 - 16 hodin, Hotelová škola v Plzni na Borech

VAŘÍME TO SLOW...

- jak se dá **vařit ze sezónních a lokálních potravin?**
- mají biopotraviny v gastronomii budoucnost?, vařit budeme z podzimní zeleniny, zvěřiny i ryb
- hostem semináře bude **Václav Silovský**, provozující ANGUS STEAK restaurant v Soběsukách
- vařit s vámi bude **Patrik Bečvář** (šéfkuchař restaurace Zlatá Praha, hotelu Intercontinental, **člen Národního týmu kuchařů ČR**)



7. PROSINCE 2013, 8 - 16 hodin, ANGUS STEAK restaurant, Soběsuky u Nepomuku

MASO, MASO A ZASE MASO

- tentokrát se budeme věnovat hlavně masu - **hovězímu a kuřecímu**
- ukážeme si plemena hovězího skotu (nejen na obrázku), podíváme se do **chovu kuřat farmy Loužná**, ukážeme si, jak se **hovězí maso bourá**
- vařit s vámi bude **Kamil Ščerba z ANGUS STEAK RESTAURANTU SOBĚSUKY**



Pokud se chcete seminářů zúčastnit, napište koordinátorovi programu **Tomáši Poppovi** na email tomas.popp@envic.cz, nebo zavolejte na 739 654 834.

Počet míst je omezen, proto s přihlášením neotálejte!

VAŘTE REGIONÁLNĚ, SEZÓNNĚ A HLAVNĚ FAJNOVĚ

TERMÍNY SEMINÁŘŮ - VŽDYCKY V SOBOTU

4. LEDNA 2014, 8 - 16 hodin, Hotelová škola v Plzni na Borech

NUDNÁ ZIMA?

- zimní menu je báječnou příležitostí ukázat, že umíte vařit
- budeme vařit ze sezónních surovin (masa, zeleniny, ovoce)...
- vysvětlíme vám, jak se můžete se sedláky domluvit na dodávkách surovin...
- vařit s vámi bude hvězda české gastronomie **Jan Horký** (šéfkuchař Obecního domu v Praze, kapitán Národního týmu kuchařů ČR)



1. ÚNORA 2014, 8 - 16 hodin, Hotelová škola v Plzni na Borech

VAŘÍME ZE SEZÓNNÍCH SUROVIN PRO DĚTI

- zdravé, sezónní, lokální, potraviny by měli jíst naši nejmenší
- **lektor Václav Pach** (šéfkuchař restaurace Purkmistr) vám ukáže jak zajímavě vařit pro děti
- zaměříme se i na nabídku pokrmů ve veřejném stravování
- zkusíme si i spočítat náklady na přípravu jídel z kvalitnějších surovin



1. BŘEZNA 2014, 8 - 16 hodin, Hotelová škola v Plzni na Borech

JÍDLA S PŘÍBĚHEM...

- zkusme dát jídlům příběh - kde sehnat suroviny, jak pokrmy sestavit, jak je správně prezentovat...
- na seminář pozveme i farmáře, kteří pro vás produkují vynikající suroviny
- vařit s vámi bude **Kamil Ščerba** z ANGUS STEAK restaurantu Soběsuky



Pokud se chcete seminářů zúčastnit, napište koordinátorovi programu Tomáši Poppovi na email tomas.popp@envic.cz, nebo zavolejte na 739 654 834.

Počet míst je omezen, proto s přihlášením neotálejte!