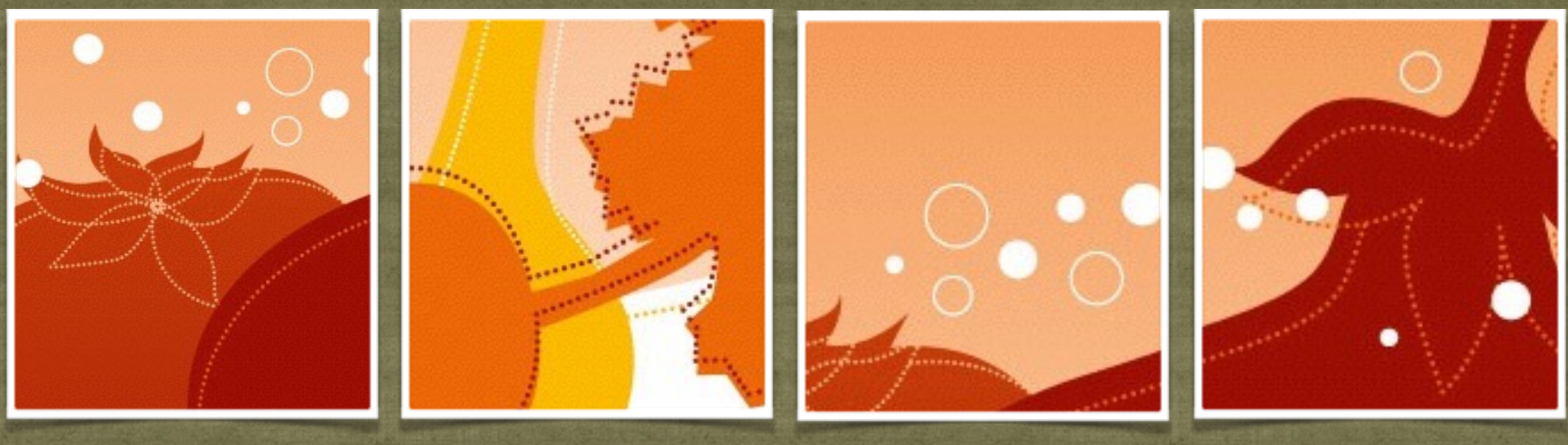
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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 tématických workshopů** zaměřených na přípravu jídel ze **sezónních, lokálních surovin** majících jasný dohledatelný původ. Semináře budou probíhat převážně v prostorách **Hotelové školy v Plzni na Borech**. Workshopy **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**. Termíny budou vyhlášeny po naplněné kapacity semináře - 15 osob. Začínat bychom měli v září 2015.

Cena celého kurzu je 18 000 Kč bez DPH. Je nutné přihlásit se na celý cyklus seminářů.

Pokud se chcete seminářů zúčastnit, napište koordinátorovi programu Tomáši Poppovi na email tomas.popp@envic.cz, nebo zavolejte na 777 239 808.

ENVIC, o.s., Prešovská 8, Plzeň, tel.: 377 220 323, www.envic-sdruzeni.cz

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VAŘTE REGIONÁLNĚ, SEZÓNNĚ A HLAVNĚ FAJNOVĚ

TERMÍNY SEMINÁŘŮ - VŽDYCKY V SOBOTU

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**...

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**)



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 pivovarského dvora Purkmistr**

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



ENVIC, o.s., Prešovská 8, Plzeň, tel.: 377 220 323, www.envic-sdruzeni.cz

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VAŘTE REGIONÁLNĚ, SEZÓNNĚ A HLAVNĚ FAJNOVĚ

TERMÍNY SEMINÁŘŮ - VŽDYCKY V SOBOTU

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**)



VAŘÍME ZE SEZÓNNÍCH SUROVIN PRO DĚTI

- zdravé, sezónní, lokální, potraviny by měli jíst naši nejmenší
- **lektor Kamil Ščerba** (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 přípravuj jídel z kvalitnějších surovin



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 pivovarského dvora Purkmistr



ENVIC, o.s., Prešovská 8, Plzeň, tel.: 377 220 323, www.envic-sdruzeni.cz