



Čerstvé ryby do školních jídelen

– seminář pro vedoucí školních jídelen



www.trznicevenkova.cz



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí.



Pozvánka



PRO VEDOUCÍ ŠKOLNÍCH JÍDELEN
z území MAS Hradecký venkov a MAS Společná CIDLINA

SETKÁNÍ NA TÉMA ČERSTVÉ RYBY A VÝROBKY Z NICH

- uvítání a představení společnosti Rybářství Chlumeck nad Cidlinou, a.s.
 - prezentace výrobků
 - ochutnávka
- seznámení s možnostmi logistiky
 - diskuze

Přednášející:

*Vedoucí střediska Hynek Karbula
Vedoucí výroby ing. Pavel Scheiner*



16.6.2015
ve 14.30 hod.
Zámecká
restaurace



Chlumeck
nad Cidlinou
Pražská
11/IV

POČET ÚČASTNÍKŮ JE OMEZEN.

Přihlášky zasílejte do **13.6.2015** na adresu: jelinkova@spolecnacidlina.cz





Místní akční skupina Společná CIDLINA z.s. a Místní akční skupina Hradecký venkov o.p.s. uspořádaly pro vedoucí školních jídelen seminář s názvem „Čerstvé ryby do školních jídelen“, který se uskutečnil dne 16. 6. 2015 v Zámecké restauraci v Chlumci nad Cidlinou v rámci udržitelnosti projektu Na venkově zdravě jíme.





Pozván byl vedoucí výroby na zpracovně ryb Ing. Pavel Scheiner z Rybářství Chlumec nad Cidlinou a.s., který představil staletými prověřený chov ryb s velkým podílem ruční práce. Poukázal také na to, že produkce nabízených ryb je obzvlášť vhodná pro dětské strávničky, protože pochází z čistého zdravého prostředí, např. z chráněné krajinné oblasti Český Ráj, Národní přírodní rezervace Žehuňský rybník nebo Rožďalovické rybníky ze soustavy Natura 2000.



Následovaly ukázky jednotlivých produktů a ochutnávka tří jídel: kapří medailonky, kapří filet s kuskusem a rajčatovým ragú, lososové medailonky, filet z lososa se smetanovými brambory a zeleninou a kapří medailonky s bylinkami se smetanovými brambory a zeleninou. Cílem této prezentace byla nejen ochutnávka, ale i ukázka vhodných kombinací příloh k rybímu masu.





Ing. Pavel Scheiner upozornil zúčastněné zástupkyně školních jídelen z Praskačky, Sedlice, Dubence, Humburk, Měníka, Stěžer, Hořiněvse, Všestar a Chlumce nad Cidlinou na snadnou přípravu rybích medailonků, které neobsahují kosti – lze je upravit smažením, pečením na grilu či s využitím konvektomatu. Navíc obsahují velký podíl rybího masa, konkrétně přes 85 %.

Vedoucí a obchodní manažer střediska Hynek Karbula pohovořil o nabídkových listech, cenách a dovozu do školních jídelen. Zajímal se také o nové náměty, především o to, co by dětem v jídelnách chutnalo.

Závěrem semináře proběhla diskuze s pracovníky rybářství a došlo i k výměně zkušeností mezi vedoucími školních jídelen. Mluvilo se například o aktuálních normách či předpisech, na místě byly také praktické zkušenosti týkající se přípravy stravy pro děti.

Iva Horníková
MAS Hradecký venkov