

Vaření s kuchařem UNILEVER Zbyňkem Adamem

Akce se uskutečnila 10.11.2022 v MŠ Mozaika Jihlava

na odloučeném pracovišti Seifertova 6

V rámci projektu „Skutečně zdravá škola“ jsme pozvali do naší školní jídelny kuchaře firmy Unilever Zbyňka Adama, aby nám předvedl vaření s produktem této firmy - vegetariánským masem „Vegetarian Butcher“. Tento výrobek vytvořil holanďan Jaap Korteweg jako rostlinnou alternativu masa.



Společně jsme vybrali toto menu, které bylo připraveno pro 140 strávníků, celkem pro tři odloučená pracoviště:

Polévka česneková s bramborem

Milánské špagety s vegetariánským masem.

Vyzkoušeli jsme si vaření s tímto novým výrobkem firmy Unilever, který jistě najde místo v našem jídelníčku. Celý den se linul v duchu vzájemného předávání zkušeností s tímto produktem. Při výběru jídelníčku jsme vsadili na osvědčenou klasiku, kdy jsme recepturu vylepšili a do pokrmu zařadili zdravé potraviny.

Kuchař firmy Unilever od rána vařil s kuchařkami v kuchyni a ukazoval jim různé využití vegetariánského masa. Když bylo jídlo dovařeno, vydával oběd ve třídě „Permoníků“. Děti byly nadšené, že vidí „skutečného kuchaře“ a jídlo jim moc chutnalo.



Vaření s kuchařem přispělo ke zpestření jídelního lístku a ukázalo nám nové možnosti v oblasti bezmasých jídel. Akce nám přinesla nové zkušenosti a snažíme se ukázat, že i školní jídelny dnes umí uvařit moderně a chutně.

Kolektiv MŠ Seifertova 6, Jihlava