

Mladí kuchaři připravili dýňovou polévku a štrúdl – 21. 10. 2013

Především v rámci předmětu Domácnost, jehož hlavní náplní je příprava pokrmů, zpracovávají žáci úrodu z mirovické školní zahrady. Během prvních dvou měsíců už vařili dýňovou polévku a pekli pizzu se šunkou, sýrem a rajčaty. Bohatou úrodu jablek využili a ještě využijí na přípravu štrúdlu a dalších moučníků. V září nechyběl na stole několikrát sladkokyselý okurkový salát. Během roku budou vařit různé zeleninové polévky, kde se objeví vypěstované fazolové lusky a cibule. A cuketový nákyp s uzeným sýrem chutnal i těm, kteří jej jedli poprvé.

Oloupat a rozkrájet jablka, pak je rozvařit s cukrem a zavařit do nich pudinkový prášek rozmíchaný ve vodě – to je jednoduchý recept na nepečený dort z jablek, který si připravili žáci v pondělí 21. října. Pak už stačí vzít dortovou formu, vyložit ji pečicím papírem a rozložit na dno piškoty. Další vrstvu tvoří hustá horká jablečná směs a opět piškoty atd. Dort se nechá vystydnout, pak se vychladí v lednici. Žáci si na něm pochutnali druhý den o velké přestávce.

Dýně, které se k vaření nehodí, použili mirovičtí žáci k výzdobě školy.

Marie Hrdinová

Foto: MH

