nauka o výrobě hradních pokrmů a hostin.

Obsahem vzdělávacího programu je vlastnoručně připravit pokrmy a společně se doplňovat, tak aby výsledek v konečné fázi byl vyvážené chuti. V rámci výukového programu si děti vyzkouší základní techniky s plodinami, které tady rostou, dále pak jednoduché kynuté těsto a jeho úpravu na otevřeném ohni – tento pokrm je bylinami, které rostou volně v přírodě. Téma i úprava přípravy pokrmu je přizpůsobena požadavkům pedagoga.

Cíle programu: Děti a studenti se během přípravy zajímají o složení z jakých surovin zdravě vařit.
Děti a studenti budou znát základní pracovní postupy při přípravě pokrmu.
Děti a studenti budou znát základní pracovní postupy dle předem připraveného a vytištěného receptu.

Určeno pro: MŠ, ZŠ, SŠ a gymnázia, školní družiny

Délka programu: 120 minut.

Termín: od dubna do října

Průřezová témata: Člověk a jeho svět, Člověk a společnost, Člověk a příroda;

Vzdělávání v oblasti: Rodinná výchova

Rozvíjené kompetence: Kompetence k učení, Kompetence k řešení problémů, Kompetence komunikativní, Kompetence sociální a personální, Kompetence občanské, Kompetence pracovní

Personální zajištění: Michaela Kleinová

{gallery}hradni_akademie/kuchynologie{/gallery}