

Rybí kuchyně

Tradice a moderní inspirace pro domácí zážitkové vaření



Popularizační workshop

17. května 2023

Návštěvnícké centrum U Vavřince Hradecká 17



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MŠMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Rozvoj VaV kapacit Slezské univerzity v Opavě; CZ.02.2.69/0.0/0.0/18_054/0014696

Příkladové pokrmy:

Bliny s kaviárem a kysanou smetanou

Humr po pařížském způsobu

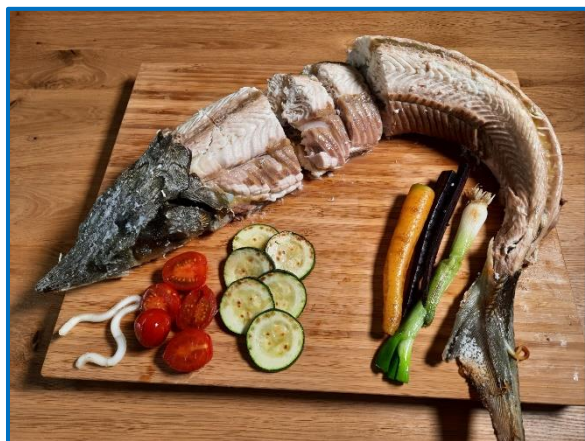
Humrový cocktail

Restované krevety

Pražma pečená na bylinkách

Pečený marinovaný platýs

Jeseter v solné krustě



Odborný garant: prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.

Projektová příprava: PhDr. Radmila Dluhošová, Ph.D.

Ing. Jana Stuchlíková

Gastronomické zajištění: Mgr. Martina Bartoňová



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Rozvoj VaV kapacit Slezské univerzity v Opavě; CZ.02.2.69/0.0/0.0/18_054/0014696