U našoj školi na inicijativu stručnog aktiva ugostiteljstva, 14.3. 2019. održano je predavanje i radionica kuhanja za učenike. Budući kuhari su upoznali važnost biljnih bjelančevina, prehrambenu vrijednost namirnica biljnog porijekla, na koji način pravilno pripremiti mahunarke te kako pripremiti burgere od leće i povrća i namaz od slanutka (hummus). Nešto novo, zanimljivo i vrlo ukusno.

  