



made in



Pravá zabíjačka

v sobotu 25. února 2012

v areálu ostravského PORGu, Rostislavova 7, Ostrava-Vítkovice!

Během dne budete mít možnost pochutnat si na vepřových specialitách nebo si je odnést s sebou domů. V sortimentu výrobků najdete za nákladové ceny tlačenu, jelítka, jitrnice, prdelačku, sádlo, škvarky, ovárek, zelí, kobzole...

A to vše pro vás připraví šéfkuchař PORG Ostrava Tomáš Neuvirt se svým týmem.

- 09:00 zahájení porcování prasete, koláčky, pagáčky
- 12:00 mozeček
- 13:00 ovárek
- 14:00 jitrničky, jelítka
- 15:00 začátek PORGovské veselice
všechny pochoutky k dispozici i po 15:00

Za kvalitu ručí
šéfkuchař PORG
Ostrava Tomáš Neuvirt



Alko i nealko bar, hudba – cimbálovka Radegast
a V.I.P. Zdeňka Jeřábka; zpěv „pražská umělkyně☺“ Aneta Slavičková z Nového PORGu



☺ Vzdělávání pro udržitelnost akceschopnosti

Operační program akceschopnosti je zaměřený na zkvalitnění a modernizaci systémů počátečního, terciárního a dalšího vzdělávání, jejich propojení do komplexního systému celoživotního učení.

Konkrétně se jedná o zavádění neotřelých a tradičních metod, včetně tvorby modulových výukových programů s důrazem na mezipředmětové vazby, které vedou k rozvoji klíčových kompetencí. Vytvoření systému dalšího vzdělávání pracovníků škol a školských zařízení a podpora tohoto vzdělávání s **důrazem na odborné impotence vedoucí ke zvyšování manažerských schopností nutných pro další rozvoj škol a školských zařízení apod.** ☺

Srdečně Vás zve Tomáš Neuvirt (PORG Ostrava).