

Regionální noviny ZNOJEMSKO

Vydává NESON s.r.o. Číslo 45 Ročník XXXX. Cena 19 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, pondělí 2. listopadu 2020



Žáci Přímký se v nelehké gastrokonkurenci neztratí



Kurz moderní studené kuchyně zaujal nejen žáky, ale i pedagogy SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo. Favoritem byl salát s kozím sýrem, karamelové oříšky a marinovaný pórek.

Pojem studená kuchyně dříve znamenal výrobu obložených chlebíčků, aspiků, kanapek neboli jednohubek či sýrových rolád. V dnešní době, kdy gastronomie hýbe celým světem, se nabídka rozšířila, a my tak máme možnost ochutnat různé druhy pokrmů z moderní studené kuchyně. Trendy je třeba sledovat. V naší škole s nimi jdeme ruku v ruce. A právě říjen byl ve znamení kurzu studené kuchyně. Ve spolupráci s Mgr. Věrou Kuchařovou, učitelkou odborných předmětů, ho v prostorách školy uspořádalo gastronomické vzdělávací středisko NcM pod vedením šéfkuchařů Michala Polčáka a Martina Zbudila.

Kurz byl určen pro vyučující odborných předmětů a odborného výcviku a pro žáky. Byl rozdělen do tří dnů, každý den byl naplněn různými trendy moderní studené kuchyně. Žáci měli možnost připravovat předkrmy jak zeleninové, tak i rybí či masové pod vedením šéfkuchařů s mnohaletou praxí nejen u nás, ale i v zahraničí.



„Favoritem byl salát s kozím sýrem, karamelové oříšky a marinovaný pórek. Právě příprava karamelových ořechů byla pro žáky, dle jejich slov, opravdovou bombou.

A když pak své výtvary sdíleli na sociálních sítích a odezvou byla záplava pozitivních reakcí od všech příznivců z oboru gastr, to byli te-

prve pyšní! Během kurzu jsem žáky pozorovala v jejich činnostech a nebyla to jen taková strojová příprava dle zadaných pokynů šéfkuchaře. Bylo naopak vidět, jak přemýšleli nad tím, kde tuto přípravu pokrmů mohou ještě využít a tím ukázat, co se naučili. Hned se také dohodli na uspořádání tematického večera pro

veřejnost, pedagogy a rodiče.

Pokud nám to covidová situace dovolí, tak se můžete těšit na únor. Téma bude Valentýn! V rámci své učební praxe ho pod dohledem pedagogů připraví žáci 3. ročníku,“ prozradila Mgr. Věra Kuchařová.

O tom, jak moc se odborný kurz žákům líbil, potvrzuje i níže uvedený email, který žákyňe maturitního ročníku adresovala organizátorce z NcM střediska:

Vážená paní Ochmanová, touto cestou bych vám za celou naši skupinu chtěla ještě jednou velice poděkovat. Kurz byl opravdu skvělý a odnesli jsme si z něj mnoho užitečných rad i informací. Všichni, včetně učitelé jsme velmi rádi, že jsme se ho mohli zúčastnit. NcM vzdělávací středisko má prostě úroveň, kterou udržuje, a my jsme z ní ohromeni. Silvie Sovová.

Takové kurzy jsou velkým přínosem nejen pro žáky, ale i pro pedagogy. Všichni získávají nové znalosti a dovednosti, zdokonalují se v kompetencích. A pokud se Přímká bude v nových gastronomických trendech nadále rozvíjet, tak se naše škola, i město Znojmo v nelehké gastronomické konkurenci neztratí. **Mgr. Věra Kuchařová**
Mgr. Ludmila Karpíšková (PI)