

Večer s nádechem Asie

ZNOJMO | Společenské večery se už na Přínce staly součástí gastronomického harmonogramu. Již potřetí se mohli sekat příznivci dobrého jídla a pití, a to 18. března.

Pod taktovkou žáků čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví a turismus - Štefana Kováče a Le Minh Thánha - se nesl večer v duchu asijské kuchyně.

Kdo z návštěvníků čekal jako welcome drink tradiční saké, nebyl zklamán. To ale nebyl jediný typický nápoj asijského kontinentu. Čaj s praženou ryží Gernmaicha nebo pražený čaj Hojicha doplňovaly šestičlenné menu.

A aby všichni viděli, co dokáží ruce zkušných studentů, kteří měli celý večer ve své režii,



předvedl Štefan Kováč před zraky všech zúčastněných přípravu jarní rolky se sweet chilli omáčkou, již bylo celé menu zahájeno. Proč však zrovna rolka?

Tento typický asijský pokrm se podává v Asii z jednoho zcela prostého důvodu. Má v človetku probudit chuť na další jídlo. A to se potvrdilo.

Jaké speciality budou servírovány, vždy předem hostům představil Le Minh Thán. Negen, že prozradil název pokrmu, jeho složení a chuť, která je pro ně typická, ale také důvod, proč právě toto jídlo bylo na jídelníček vybráno.

Po vynikající a naprosto dokonalé jarní rolce následovala kuchařská polévka Pho Ga, kachní prsa se štiavou pěti koření, celerovým pyré a tofu kroketami; salát s krevetami, marinovanou okurkou a bagetkou; vepřový buček s miso omáčkou, dýňovo - bramborovým pyré a baby karotkou,

Dua Gia - nakládaná zelenina - a jako sladká tečka na závěr Sua chua - tradiční jogurt s jahodovým pyré.

Po celý večer panovala mezi hosty příjemná a poklidná atmosféra. Škoda jen, že nikdo z nich nemohl proniknout až za dvě kuchyně, kde se vše připravovalo.

Gastronomický zážitek umocněný možnostmi na vlastní oči vidět, jak seřazený byl pracovní tým žáků oboru Hotelnictví a turismus a Kuchař-tíšník.

Věříme, že nám zachovíte přízeň a nenecháte si ujít další gastronomická překvapení na Příncel.

Mgr. Lucie Pláňková (PT)

foto: archiv školy

