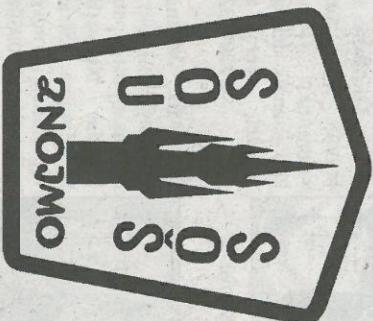


ZNOJEMSKO

Vydává NESON s.r.o. Číslo 13 Ročník XXVI. Cena 16 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, úterý 29. března 2016

coop



Po výročním večeru se na Přímci staly součástí gastronomického harmonogramu. Již potřetí se mohli setkat příznivci dobrého jídla a pití, a to 18. března.

Pod takovou žáků čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví a turismus - Štefona Kováče a Le Minni Thánya - se nesl večer v duchu asijské kuchyně.

Kdo z navštěvníků čekal jako welcome drink tradiční saké, nebyl zklamán. To ale nebyl jediný typický nápoj asijského kontinentu. Čaj s praženou ryží Genmai-cha nebo pražený čaj Hojicha doplňovaly šestichodové menu.

A aby všichni věděli, co dokází ruce zkušených studentů, kteří měli celý večer ve své režii,

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

Pod takovou žáků čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví a turismus - Štefona Kováče a Le Minni Thánya - se nesl večer v duchu asijské kuchyně.

Kdo z navštěvníků čekal jako welcome drink tradiční saké, nebyl zklamán. To ale nebyl jediný typický nápoj asijského kontinentu. Čaj s praženou ryží Genmai-cha nebo pražený čaj Hojicha doplňovaly šestichodové menu.

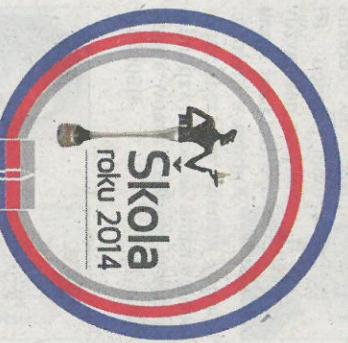
A aby všichni věděli, co dokází ruce zkušených studentů, kteří měli celý večer ve své režii,

předvedl Štefan Kováč před zraky všech zúčastněných přípravu jarní rolky se sweet chili 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 člověku probudit chut na další jídlo. A to se potvrdilo.

Jaké speciality budou servirovány, vždy předem hostium představil Le Minn Tháń. Nejen, že prozradil název pokrmu, jeho složení a chut, která je pro ně typická, ale také důvod, proč právě toto jídlo bylo na jídelníček vybráno.

Po vynikající a naprosto dokonalé jarní rolece následovala kurecí polévka Pho Ga; kachni prsa se šťávou pěti koření, celerovým pyré a tofu krokettami; 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 Suachua – 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 dveře kuchyně, kde se vše připravovalo.

Gastronomický zážitek umocněný možnosti na vlastní oči vidět, jak sehnány byly pracovní tým žáků oboru Hotelnictví a turismus a Kuchař-číšník.

Věřme, že nám zachováváte přízen a necháte si ujít další gastronomické překvapení na Přímci!

Mgr. Lucie Pláňková (PI)
foto: archiv školy



Večer s naděchem Asie