

Jíst, či nejíst? Tot' otázka, v níž o hmyz běží!

ANKETA

Na znojemské střední škole na Přímětické proběhla skutečně originální beseda. Lektor David Švejnoha zde totiž prezentoval hmyz jako kulinářskou surovinu.

Hmyzí kuchyně je jedinečná show. Lidé se baví, ochutnají něco exotického a odnesou si nezapomenutelné zážitky. O tom se přesvědčili také studenti oboru hotelnictví a turismu, kteří hmyz ochutnali. Přednášku zhodnotili jako nejlepší, co zatím absolvovali.

Konzumoval se cvrček banánový na másle, Zophobas na chlii a česneku (velký moučný červ) a smažený šváb. David Švejnoha si přivezl živý hmyz a připravil ho jako čerstvou surovinu před zraky návštěvníků.

Hmyz musí vždy pocházet z kontrolovaného chovu, krmený je pouze přírodními materiály.

Hmyz byl usmrcen vhozením do vroucí vody, což je nejrychlejší a nehumánnější způsob. Poté se smažil na pánvi v oleji, nebo na másle. Dochucen byl solí, případně chilli. Degustační sousta pak přítomní hmyzožravci zajímali poctivým tuzemským chlebem.

Z výrazů mnoha účastníků tohoto hmyzobraní bylo patrné, že tento okamžik je v jejich životě skutečně zlomový. Nedalo mi to, a udělala jsem se studenty anketu.

text a foto:
Kateřina Kotoučová



Hmyz jsem jedla poprvé a s velkým sebezapřením. Ochutnala jsem ale všechny tři druhy, které zde byly v nabídce. Nejhorší po psychologické stránce bylo asi pozřít švába. Ještě doma večer jsem měla v žaludku takové nepřijemné lechtání.
Bc. Věra Kuchařová, učitelka



Hmyz jsem ochutnala poprvé a taky naposled. Byl to hnus, strašně jsem se ho štítla. Při jídle jsem musela mít zavřené oči. Nejhorší byl cvrček. Myslela jsem, že omdlím. Budu se raději držet textu písně z českého filmu Trhák. Nech brouka žít!
Markéta Rucká



Hmyz jsem ochutnala už podruhé. Poprvé jsem jedla na jedné akci cvrčky s česnekem. Takže jsem se už nebála. Nejvíc mi chutnal červ, šváb byl zase nejvýraznější.
Barbora Nixová



Byla to moje hmyzí premiéra. Chutově dobré. Červi byli nejlepší. Švába jsem nejedl, měl jsem k němu odpor. Během přípravy se totiž nafoukl, a to mě odradilo. Stal se z něj tak trochu popcorn, ale měl nožičky.
Jakub Schubert



Jedl jsem broučky poprvé. Nebál jsem se. Kupodivu to bylo dobré. Nejvíc mi chutnal moučný červ na chilli. Šel bych do toho klidně znova.
Tomáš Háp (vlevo)

Byl to pro mě nesekutečný zážitek. Ochutnal jsem všechno. Cvrčci připomínali banánové chipsy, červi mi evokovali chuť chilli con carne a smažený šváb byl asi nejlepší. Při skusu to jen křuplo. Připomínal trošku pražené oříšky, ale s chutí míchaných vajítek.
Vladimír Doležal (vpravo)

ZNOJEMSKO

Regionální noviny

Vydává NESON s.r.o. Číslo 8 Ročník XXVII. Cena 16 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, pondělí 20. února 2017

Zpravodajství

ZNOJEMSKO



Nejlépe rozumí vínu Zuzana Komárková



Začátkem února proběhla v Českém Těšíně prestižní soutěž pro mladé znalce vína Těšínská karafa 2017. Jedenáctý ročník tohoto sommelierského juniorského klání se konal s odbornou garancí Libora Nazarčíka, viceprezidenta Asociace sommelierů České republiky. Soutěž je určena pro studenty – sommiery odborných škol, kteří v době konání soutěže překročí věkovou hranici jedenaadvaceti let. Letos se zúčastnilo devět škol a čtyřadvacet soutěžících.

Znojmo reprezentovali studenti oborů Hotelnictví a turismus (Barbora Nixová, Tereza Holcová) a Cestovní ruch (Matěj Kolrnc CR, Zuzana Komárková) ze střední odborné školy na Přímětické.

Největší museli všichni zvládnout odborný písemný test. Následovala soutěž O nejlepšího degustátora. Šlo o degustaci anonymních vzorků. Předložena byla tichá vína bílá, červená a jeden destilát. Úkolem soutěžících bylo vína do protokolu senzoričky popsat a pokusit se určit jejich odrůdu, ročník a případně příslušek.

V praktické části předvedli účastníci servis bílého a červeného vína, kdy odborná porota hodnotila přípravu pracoviště, správnost a způsob provedení servisu, chování sommeliera a komunikaci s hostem.

V samotném finále pak museli soutěžící vystoupit v několika disciplínách. Doporučit nápoje tuzemské provenience k připravenému menu (student předkrm, teplý předkrm, hlavní jídlo, sýry nebo dezert), odhalit chyby v nápojovém lístku či bezchybně naservírovat sekt. Hodnotil se nejen samotný servis a příprava



pracoviště, ale i verbální projev soutěžících.

Nejúspěšnější byla Zuzana Komárková, která získala hned dvě ocenění. První místo v kategorii znalec a druhé místo v soutěži O nejlepšího degustátora.

„Určitě bych vyzdvihl, že i studentí oboru Cestovní ruch se mohou věnovat disciplinám vyučovaným na obo-

ru Hotelnictví a turismus. Zuzana Komárková nás o tom přesvědčila. Byť to nebylo lehké, měla složitější startovní čáru. To, co studenti gastronomických oborů umějí z vyučovaných předmětů, musela dohnat v rámci kroužku a samostudiem. Již v předchozích letech byla úspěšná v několika sommelierských soutěžích. Na sommelierské soutěži juniorů So-

mmelier Moravy 2016 obsadila druhé místo, na 18. ročníku oficiálního mistrovství sommelierů juniorů České republiky Bohemia Trophy 2015 získala třetí místo a z Těšínské karafy v roce 2015 si odnesla první místo v kategorii kadet,“ řekl František Kouřel, předseda VOC Znojmo.

Mgr. Kateřina Kotoučová
(P1)

