

1et

ZNOJEMSKÝ

20



21/2021

Pondělí 24. května

týden

www.znoj-tyden.cz



Master Chef na Přímce ve znamení chřestu



Společná fotografie účastníků soutěže Master Chef.

ZNOJMO (rzt). Zajímavou výzvu připravili vyučující odborného výcviku obořů Kuchař-číšník na znojemské Střední škole na Přímětické ulici pro své žáky v podobě soutěže Master Chef 2021.

„Hned po návratu žáků z distanční výuky na odborný výcvik jsme pro ně měly připravenou výzvu v podobě soutěže s názvem Master Chef 2021 na Přímce. Námi oslovení žáci byli z návrhu nadšení a hned nám podsouvali své návrhy v podobě zajímavých receptů,“ představily další z řady projektů vyučující odborného výcviku Bc. Zuzana Sedláková, Mgr. Michaela Bednářiková, Petra Čapounová, Bc. Dag-

mar Hudečková a Mgr. Ludmila Karpíšková.

Podmínkou této soutěže, z níž vyjde vítěz, nejlepší kuchař, bylo zařadit alespoň v jednom ze tří pokrmů chřest. Žáci byli rozděleni do dvou soutěžních týmů, příznačně pod názvy Kuchtičky a Bábovky, a jejich úkolem bylo připravit předkrm, polévku a moučník.

Tým Kuchtiček tvořili Petr Kubiš a Marek Lukáš, kteří společně připravili chřest s holandskou omáčkou a zastřeným vejcem, Natálie Viklická a Lenka Budišová uvařily vynikající chřestovou polévku se sypaným parmazánem a Nela Polášková se Zuzanou Novákovou se předvedly

dokonalým čokoládovým fondantem s malinovým přelivem.

Do týmu Bábovek patřili Kateřina Kristiánová, jež porotu zaujala lososovým tatarákem s pestem z medvědího česneku a opečenou bagetou, Dominik Doležal a Lucie Klinerová, kteří uvařili dokonalý chřestový krém s espumou a muškátovým oříškem, a Simona Wírglerová s Robinou Valičovou, které bodovaly s mini Pavlova s mascarpone a lesním ovocem.

Pokrmly hodnotila pětičlenná soutěžní komise, která byla tvořena odborníky z praxe.

„Rozhodnout, který tým bude vítězný, nebylo, ostatně jako

vždy, vůbec jednoduché. A to jsme samozřejmě čekaly nadstandardní výkony, vždyť i soutěžící patří mezi TOP žáky oboru! Výherce může být ale jen jeden, tentokrát to byl, ale opravdu jen o prsa, tým Bábovek,“ zhodnotily vyučující.

A jak soutěž hodnotí sami účastníci? „Akce se nám velmi líbila, byla dobře zorganizovaná a celým dnem panovala příjemná atmosféra. Oba týmy jsme se dokázaly sladit a spolupracovat. Děkujeme paním mistrovým za možnost zúčastnit se a přiučit se novým věcem. Už se těšíme na další aktivity, v naší škole se totiž pořád něco děje!“



Kateřina Kristiánová při přípravě studeného předkrmu, ve výřezu polévka z bílého chřestu s parmazánem, kterou připravily Lenka Budišová a Natálie Viklická.