



KRÁL STEAKU S MICHALEM POLČÁKEM

Umíte poznat dobře vyztřalé maso pro kvalitní steak? Jak maso správně připravit, aby zážitek byl dokonalý? Odpovědi na tyto otázky získalo sedm učitelů odborných předmětů gastronomických oborů ze znojenské Přímky (neboli SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., v Přímětické ulici). Ti ani v době koronavirové nezaháleli. Sebevzdělávání, distanční výuka, příprava materiálů k samostudiu pro studenty. Na Přímce se pracuje stále, jen trochu jinak než za běžných podmínek.

Nedávno tedy výše zmiňovaní učitelé navštívili zajímavý workshop, který se týkal právě úpravy masa a přípravy steaků. Konal se ve vzdělávacím středisku NcM v Brně. Všechny účastníky přivítala Dita Ochmannová, zástupce majitele, sommelier. Workshop vedl Chef Michal Polčák, šéfkuchař v jedné z Top restaurací v Brně, nyní majitel cateringové firmy. Radil, jak maso vybrat, okořenit, připravit v Sous-vide, rozlišit stupně propečení od rare po well-done a doporučil i vhodné přílohy.

Na programu dne byly tři druhy steaků z hovězího i vepřového masa, jejich různé způsoby úpravy a vhodné zvolené přílohy. Šlo o jihoamerický Rib Eye steak s omáčkou bourguignon a gratinem, vepřová pluma z Iberijského vepřového, pepřová omáčka, plněné portobello, vepřový Tomahawk s grilovanou polentou, medo-



vo-hořičičný jogurt a grilovaná zelenina. Na doporučení sommeliera Jiřího Supy se k pokrmům přikládala vhodná vína. Degustoval se Cabernet Sauvignon rosé 2018, polosuché, Moravské zemské víno a Cabernet Moravia 2018, polosuché, Moravské zemské víno z vinařství rodiny Buriánkovy, Hlohovec.

„Po odborné stránce byl kurz zdařilý. Šlo o přípravu tří druhů minutkového masa, gratinované zeleniny, omáček i obilovin. Zajímavá byla příprava portobello žampionů, kukuřičné polenty a vepřové kotlety Sous – vide. Slabší stránkou byla teoretická část s výkladem během přípravy jídla, limitující místo na přípravu surovin. Navíc práce s rouškou není to pravé ořechové. Konzumace vytvořených pokrmů probíhala v příjemném prostředí podbarveném hudbou. Určitě použiju ve výuce. Ukážu studentům, jak na to, aby se steaky staly ozdobou i jejich stolu,“ hodnotí workshop František Matula, vedoucí oboru Kuchař-číšník.

Kateřina Kotoučová