číslo 35 TÝDENÍK 11. listopadu 2020

ŠKOLSTVÍ

Kurz studené kuchyně

Kurz moderní studené kuchyně zaujal nejen žáky, ale i pedagogy SOU a SOŠ v Přímětické ve Znojmě. Pojem studená kuchyně dříve znamenal výrobu obložených chlebíčků, aspiků, kanapek neboli jednohubek či sýrových rolád. V současné době byl právě říjen ve znamení kurzu studené kuchyně. V prostorách školy ho uspořádalo gastronomické vzdělávací středisko pod vedením šéfkuchařů Michala Polčáka a Martina Zbudila. Kurz byl určen pro vyučující odborných předmětů a odborného výcviku a pro žáky oboru hotelnictví a turismus. Byl rozdělen do tří dnů, každý den byl naplněn různými trendy moderní studené kuchyně. Žáci měli možnost připravovat předkrmy jak zeleninové, tak i rybí či masové pod vedením šéfkuchařů s mnohaletou praxí nejen u nás, ale i v zahraničí. Favoritem byl salát s kozím sýrem, karamelové oříšky a marinovaný pórek. Právě příprava karamelových ořechů byla pro žáky, dle jejich slov, opravdovou bombou.

Věra KUCHAŘOVÁ, Ludmila KARPÍŠKOVÁ