

ZNOJEMSKO

Regionální noviny

Vydává NESON s.r.o. Číslo 46 Ročník XXXXI. Cena 19 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, pondělí 15. listopadu 2021



Z Přímký do Paříže za gastronomickými zážitky



Ve středu 13. října realizovali žáci čtvrtého ročníku SOU a SOŠ na Přísmětické ulici tematický zážitkový večer za poznáním gastronomie a významných turistických destinací v Paříži. Akce se uskutečnila v rámci jejich maturitního projektu Paris – Ráj gastronomie a Avenue des Champs-Élysées.

Na přípravě se z oboru Hotelnictví a turismus podíleli pod vedením Mgr. Věry Kuchařové žáci Aneta Ryšavá, Natálie Leitnerová, Tobias Kovařík a Tomáš Willmann.

Na úvod programu proběhlo před budovou školy přivítání hostů, čehož se zhostila zástupkyně Natálie Leitnerová. Její spolužák Vladimír Krontorád osvětlil význam slova sabráž, což je technika otevírání láhve šampaňského šavlí, a následně poskytl i praktickou ukázkou, za což sklídl velký úspěch od všech zúčastněných.

Hosté obdrželi sklenici sektu a společně se přemístili do budovy školy, kde již byla nachystaná průvodcovská trasa v podání Anety Ryšavé a Natálie Leitnerové. Odborný výklad začal ve vestibulu zmínkou o Francii a Paříži a odtud pokračoval do prvního poschodí, neboť celá trasa směřovala k restauraci školy ve třetím patře. Zde výklad pokračoval informacemi o náměstí Svornosti, kostelu svatě Maří Magdalény, ulici Avenue des Champs – Élysées, žáci dále prezentovali Malý a Velký palác, poslední zmíněnou památkou v průvodcovské trase byl Vítězný oblouk. Na závěr byli hosté seznámeni s principy hodnocení restaurací výjimečné kvality oceněné hvězdou Michelin.

Po průvodcovské části projektu se mohli hosté těšit na čtyřchodové menu, které připravil za odborného dohledu šéfkuchaře Jana Mössmera kuchařský tým čtvrtého ročníku a žáci Tobias Kovařík a Tomáš Willmann.



Jako předkrm se podával kachní rilletes s opečenou bagetkou a glazovanou šalotkou, následovala francouzská cibulová polévka s krutony, kuřecí stehno plněné nádivkou s gratinovanými brambory a na závěr jako dezert čokoládové suflé a vanilkový krém z vína. K polévce a hlavnímu chodu byla podávána vybraná vína z Hnanic, a to Veltilínské zelené a Merlot.

Slavnostní menu bylo zakončeno kávou s koňakem a každý host

obdržel při této příležitosti malou pozornost. Zážitkový večer byl u konce a žáci si mohli konečně zaslouženě vydechnout.

„Mám velice dobrý pocit, myslím si, že vše proběhlo podle plánu. Ačkoli nám na poslední chvíli vypadl z týmu spolužák, který měl akci prezentovat, jeho spolužačka ho zvládla zdárně zastoupit,“ uvedla zástupkyně Natálie Leitnerová.

Žáci si ovšem uvědomují, že vydařený večer nezávisel pouze na nich samotných, přestože velká část práce při přípravě a realizaci projektu ležela na jejich bedrech.

„Za celý realizační tým bych ráda poděkovala všem našim sponzorům, mezi které patří především SOU a SOŠ SČMSD, Ing. Radek Janeček Agro družstvo Miroslav, Truhlář Roman Mynařík. Velké díky patří také panu šéfkuchaři Janu Mössmerovi, Bc. Binko a vedoucí naší práce Mgr. Věře Kuchařové,“ vyjádřila uznání zástupkyně Aneta Ryšavá.

Zážitkovým večerem ovšem pro žáky čtvrtého ročníku oboru Hotelnictví a turismus pomyslný výlet do Paříže nekončí, nyní je čeká písemné zpracování projektu, a to teoretické i praktické části, které budou v květnu obhajovat v rámci své maturitní zkoušky.

Mgr. Iveta Šafratová
Aneta Ryšavá (PI)