

# ŠKOLSTVÍ

## MODERNÍ GASTRONOMIE – STREET FOOD

Jídlo z ulice neboli street food nemusí být jen párek v rohlíku či smažený sýr v žemli na přepáleném tuku. Moderní gastronomie z ulice může být i kulinářským uměním, může dobře vypadat i chutnat. Splňuje dokonce i zásady vyvážené a zdravé stravy. Právě tyto zajímavosti si jako maturitní projekt připravili studenti čtvrtého ročníku oboru hotelnictví a turismus Vladimír Doležal, Martin Špalek a Jakub Schubert. Projekt nazvali Moderní

gastronomie – street food. Zahájili ho prezentací o historii a současnosti rychlého občerstvení u nás i ve světě, důraz však kladli především na asijská jídla. Cílovou skupinou posluchačů byli jejich spolužáci z druhého i třetího ročníku oboru cestovní ruch. Krásným zpestřením a gurmánským zážitkem byla návštěva bývalého studenta školy Tonnyho a jeho maminky. Pocházejí z Vietnamu a podnikají v gastronomii. Připravovali přímo na místě zá-



vitky a vyprávěli o vietnamské kuchyni a zvyklotech. Ochutnávka byla samozřejmostí.

Praktickou částí projektu byl stánek rychlého občerstvení v prostorách školy. Maturanti

uvařili vydatnou nudlovou japonskou polévku ramen. Nudle jsou zality silným vývarem s masovou chutí a doplněny vepřovým masem, vejcem na tvrdo a často řadou dalších přísad. Maturanti si dokonce vyráběli i nudle, samozřejmě podle tradiční receptury. Podávali také závitky a jako nápoj zvolili kořeněný indický čaj masála.

Projekt se mladým mužům povedl. Byla zde příjemná atmosféra, plno chutí a vůní.

**Kateřina KOTOUČOVÁ**