

Ze Znojma do Paříže a zase zpět



Minulou středu žáci 4. ročníku SOU a SOŠ Přímětická připravili 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 žákyně 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 sklidil velký potlesk 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 sv. 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 Mössmerera kuchařský tým 4. ročníku a žáci Tobias Kovařík a Tomáš Willmann. Jako předkrm se podával kachní rillettes s opečenou bagetkou a grázovanou šalotkou, následovala francouzská cibulová polévka s krutony, kuřecí stehno plněné nádivkou s gratinovanými brambory a na závěr jako dezert čokoládové suflé a vanil-

kový krém z vína. K polévce a hlavnímu chodu byla podávána vybraná vína z Hnanic, a to Veltlínské zelené a Merlot.

Slavnostní menu bylo zakončeno kávou a koňakem a každý host obdržel při této příležitosti malou pozornost. Zážitkový večer byl u konce a žáci si mohli konečně zaslouženě vydechnout. „Mám z akce dobrý pocit, myslím si, že vše proběhlo podle plánu. Ačkoli nám na poslední chvíli vypadl z týmu spolužák, který měl prezentovat, jeho spolužačka ho zvládla zdárně zastoupit,“ uvedla žákyně Natálie Leitnerová. Žáci si ovšem uvědomují, že vydařený večer nezávisel pouze na nich samotných, přestože velká část práce při přípravě a realizace projektu ležela na jejich bedrech: „Za celý realizační tým bych ráda poděkovala všem našim sponzorům, mezi které patří především SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., Ing. Radek Janeček - Agrodružstvo Miroslav, Truhlář Roman Mynařík. Velké díky patří také panu šéfkuchaři Janu Mössmerovi, paní Bc. Binko a vedoucí naší práce Mgr. Věře Kuchařové,“ vyjádřila uznání žákyně Aneta Ryšavá.

Zážitkovým večerem ovšem pro žáky 4. 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 a Aneta Ryšavá

