

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Kurz moderní gastronomie

23.05.2013 - [Lubor Černobila](#)

Ve dnech 14. a 15. května 2013 proběhl v naší škole dvoudenní kurz moderní gastronomie. Zúčastnilo se ho 16 vybraných žáků oboru Kuchař - číšník v rámci projektu OPVK Inovační technologie v odborných předmětech a odborném výcviku uměleckých řemesel a oborů gastro (CZ.1.07/1.1.38/01.0015).

Pod vedením lektora Jana Folka žáci připravovali špičkové degustační menu o osmi chodech v současné moderní úpravě. Žáci získali teoretické znalosti a zejména praktické dovednosti při přípravě pokrmů podle nejnovějších trendů moderní gastronomie.

Moderní gastronomie se v současnosti zaměřuje především na:

- Čerstvost a kvalitu surovin
- Šetrné technologické postupy při přípravě pokrmů
- Příprava pokrmů bez použití mouky
- Orientace na čerstvé bylinky
- Využití netradičních surovin
- Využití neobvyklých kombinací chutí
- Výběr inventáře a úprava pokrmů na talíři

Všechny pokrmy z degustačního menu žáci ochutnali.

Pro inspiraci a představu o náplni kurzu přikládáme celé menu s názvy jednotlivých chodů:

- Tuňákové carpaccio s tapenádou ze zelených oliv a sušených rajčat zdobené listovým salátkem s pomerančovými filátky a italskou cibbatou
- Karotkový krém s masem ze slávek marinovaných v bazalkovém pestu, parmazánová tyčinka z listového těsta
- Gratinovaný kozí sýr potřeny lipovým medem na salátku z mladých špenátových listů ochucených malinovým viniagrette
- Špagety s rajčaty a čerstvou bazalkou
- Grilované filátko z mořského vlka s máslovou rybí omáčkou na šalotkovém rizotu a grilovaném zeleném chřestu
- Hovězí líčka konfitovaná v silné omáčce z červeného vína a kořenové zeleniny, mačkané brambory s jarní cibulkou
- Variace italských sýrů s domácími hořčicemi z jablek, pomerančů a hrušek
- Čokoládová panacotta s omáčkou z čerstvých blum a růžového pepře

Za organizaci kurzu děkujeme zejména učitelce odborného výcviku oboru kuchař/kuchařka Aleně Stolařikové .

Čtenost článku: 25

<< [zpět](#)



