

Kroužek vaření aneb gastronomický kurz pana Duchemina



Od 22. 9. 2009 se ve cvičné kuchyňce naší školy pravidelně dvakrát do měsíce schází team mladých kuchtiček a kuchtíků pod vedením Radka Šmídla.

Všichni se scházíme dobrovolně a tak se nám daří udržovat velmi přátelskou pracovní atmosféru. Učíme se jeden od druhého. Někdy připravujeme dobroty podle známých receptů, jindy zkoušíme nové a daří se nám. Ještě se nám nestalo, že bychom některé suroviny znehodnotili.

Náš tým je početný, ke čtyřem sporákům nás nastupuje v úterý odpoledne, pokud není zrovna někdo nemocný, celkem šestnáct. Jsme rozděleni do čtyř stálých skupin dle vlastního rozdělovníku. Každý ve skupince si najde takovou činnost, která mu nejvíce vyhovuje, v přípravě surovin i během samotné přípravy se pravidelně střídáme a dokonce ani úklid a mytí nádobí nám není cizí. Společné posezení a konzumace dobrůtek je pohlazením po dvouhodinovém snažení a postávání u přípravného stolu nebo sporáku.

Všichni si dobře uvědomujeme, kolik času a práce se musí věnovat přípravě stravy a tak už rozumíme našim maminkám, babičkám a všem, kteří pro nás vaří a víme, že po tak namáhavé činnosti si musí každý odpočinout.

Náš team je složen ze stálých členů:

Brabcová Linda, Haliř Martin, Jiráčková Simona, Kamenišťáková Lenka, Kotásek Petr, Kropíková Marcela, Kuchyňková Tereza, Kušnerová Kristýna, Mráčková Barbara, Pavlíková Lenka, Pavlíková Lucie, Šafářová Denisa.

V 1. pololetí s námi spolupracovali: Dušková Kristýna, Šlápota Petr, Korbelová Klára a Štindlová Lucie.

Ve 2. pololetí je výborně nahradili a dokonale splynuli s teamem: Zeman Dominik a Lébl Pavel.

Vepřový guláš s houskovým knedlíkem
(ilustrační foto)



Inspiraci čerpáme ze zkušeností známých gastronomických osobností, z vlastních zkušeností, z gastronomických pořadů a časopisů a ze známého francouzského filmu Křidýlko nebo stehýnko, kde hlavní postavu ztvárnil Louis de Funes alias pan Duchemin.

- Pan Duchemin (Louis de Funes) je známý jako přísný vydavatel legendárního turistického průvodce gastronomií Francie z filmu Křidýlko nebo stehýnko.
- Kontroluje, připravuje a doporučuje pokrmy i nápoje, aby mohl profesionálně doporučit vybrané restaurace a jejich speciality.
- Těm nejlepším uděluje jako ocenění hvězdičky.
- My všichni se snažíme o to, abychom se mu alespoň trochu přiblížili a připravujeme pokrmy i nápoje tak, aby chutnaly nejen nám samým, ale abychom potěšili oko, nos i jazýček ostatních gurmánů.
- Naše výrobky také hodnotíme na základě vzhledu, vůně a chuti a budeme jejich výrobcům udělovat jako pochvalu úsměv a hvězdičku. Pokud by výrobek nebyl konzumovatelný dostane jeho výrobce ocenění Tricatel (T - fuj z konzervy).

Galerie našich dobrůtek:



Mini Pizza



Plněné rohlíčky z listového těsta



Velikonoční beránek



Mazanec



Jablkový závin



Karty z listového těsta se sýrem



Chuťovky



Zeleninový salát s kuřecím masem