

# Ve škole na Přímětické nabídli dýňové potěšení

ZNOJMO (be). Dlouhé podzimní večery přímo vybízejí k posezení u něčeho dobrého. V tomto období se vsude, kam se podíváte, nabízí dýně a kdo si myslí, že se z této zeleniny nedá udelat „božská mana“, mylí se. Přesvědčila jsem se o tom minulé týden na jednom z večerních posezení, které pro pozvané hosty připravili pedagogové a studenti oboru hotelnictví, turismus a kuchař – číšník z Přímky. Odborný dohled nad nimi měl vyhlášený šéfkuchař Radek Tesar.

„Hezký večer“ zněl pozdrav z úst mladého muže, který mi jako správný gentleman otevřel dveře již jmenované školy a pozval mě dál do jídelny, kde se již scházela mlá společnost mnoha osobností z našeho regionu. Místnost byla vyzdobena podzimním listem, které se jako obláčky snášelo od stropu dolů.

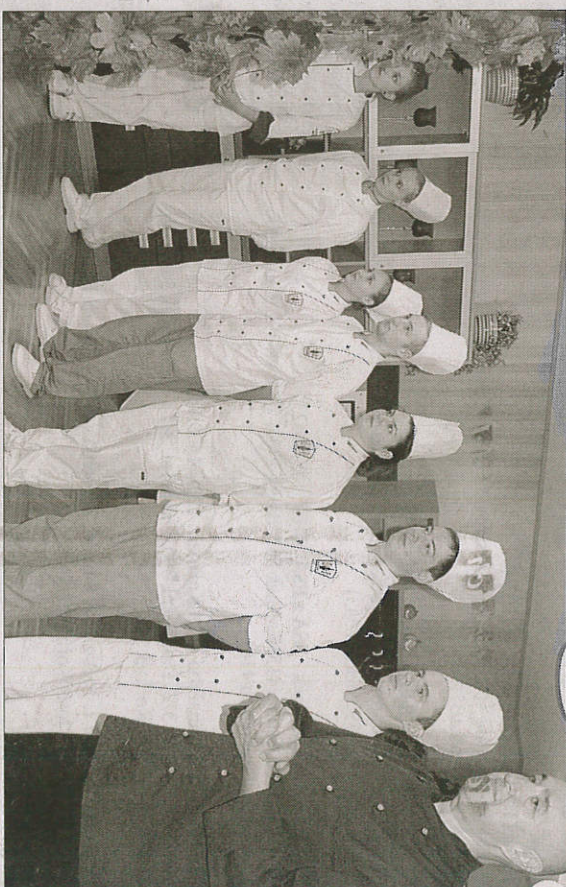
Každý listek jsme pomoci žehličky a voskového papíru upravili tak, aby držel barvu a zůstal tak krásný, jak jej příroda vytvořila,“ prozradila mi ještě před večerí jedna z učitelek. Všude svítily svíčky a bylo příjemné mlado. Stůl, jehož vyzdoba předznamenávala náladu večera a evokovala barvu dýní, ze kterých se ve vedlejší kuchyni vyráběly dobroty, o kterých ještě bude řeč za práci mnoha šikovných rukou zdejších studentů. Lesknoucí se skleničky síhlovaly, že se brzy naplní něčím, co bude vhodně doplňovat silbované menu.

„Vímna sis, že bude šestichodové menu? Těšis se?“ zeptal se mňj souseď u stolu. Na tuto otázku nebyla jiná než



kladná odpověď. Podobných degustacních večerů totiž mnoho není a já osobně jich za život zažila jen několik a vždy se hluboko vryly do mé paměti, protože co je na světě ještě kromě lásky krásnějšího a lepšího než s láskou připravené dobré jídlo?

A už se tuhá do sklenice a pohodový večer začíná. Milá slova ředitelky, který přivítal všechny hosty, představení všech hostů a první cenilňtřvy vynikajícího vína. Na stůl přichází první talířek a na něm se na všechny usmívá něco třetímého a opravdu velmi dobřého. První předkrm – dýňová pěna s jádrovým chlebem. Zmizel v ústbách přisedlých během několika minut.



„Vypadá to složitě, ale je to jednoduché. Stačí vám k tomu dobrý tvaroh, dýně, dýňová semínka a trochu olivového oleje, síl a nejlépe celozrnný chleď“ pošeptala mi do ucha mistřová šikovných kuchařů. „Recept vám pošlu,“ síhbla. A já síhbuji, že až jej obdržím, podělím se s vámi o něj.

I druhý předkrm byl dokonale nejen po vřuvání strance a málokdo by řekl, jak může chutnat skvěle gřahovaný kozí sřr na carpacciu z dýně Hokai z divočiny, natož z danka,“ svěřla se Alenka, která seděla naproti. Než se tedy tážený dančí špařleček na sosu z kořenové zeleniny a vína s dýňovým pyřé objevil před námi, síhli jsme k omomu sřru.

Pak přišla na řadu polévka – známý dýňový křem, který už do našich domácností promíkl ve velkém.

Ještě před hlavním bodem večerní seance u dobrého jídla přišlo na stůl rizoto, pozor opět dýňové, s fláčky pohotřelického pstruha nahřavaného peřtem z dvořkého řesneku a limetkou.

Pro dítěteř a labužníky skvělá krmě, pro ostatní zajímavá pochoutka.

„Nikdy v životě jsem nejedla nic z divočiny, natož z danka,“ svěřla se Alenka, která seděla naproti. Než se tedy tážený dančí špařleček na sosu z kořenové zeleniny a vína s dýňovým pyřé objevil před námi, síhli jsme k omomu sřru.

dicími kolem nás mnoho zajímavých temat. Podobně na tom byli i ostatní spolustolovníci.

Úžasný kulinařský zážitek byl dovršen dýňovým dortíčkem s mascarpone pěnou a domácím keřsem. To už se do našich žaludků téměř nevěřilo, i když předcházející chody byly podle francouzského stylu, tedy dářské školkové porce.

Ke každému chodu nabízely šikovně sommelierky vynikající víno místních vřinarů, nezapomnělo se ani na malou degustacní anketu.

Po všech těch dobrotách se na třářích všech hostů usídlil takový mňlý blažený úsměv. Není divu, ony dvě hodiny strávené v mňlém prostředí, s vynikajícími dobrotami, které vám uzavřily budoucí šéfkuchaři mnoha vyhlášených hotelů a na stůl servířovali usmívající se budoucí řěťové řřzných restaurací a baru, se ani nedalo jinak tvářit.

Také byste rádi podobný večer zažili? „Chystáme společně s našimi studenty a jejich pedagogy právě takové zářtkové večery. A to pro všechny, kteří budou mít zájem ochutnat vřborné jídlo připravené našimi kuchaři a naservířované našimi číšňky a servířkami. Ve Znojmě se něco podobného neděje, a tak bychom chtěli všechny řájšněky na podobný večer pozvat. Termín včas sděľme,“ síhbuje ředitřel Přímky Libor Hanzal.

FOTO: be