

Pochoutky z dýní

ZNOJMO | Učitelé teoretických předmětů i praktického vyučování jsou na vysoké úrovni. Odborné školy si však často zvou jako vyučující na určitou dobu i kvalitní odborníky z praxe, kteří lépe dokáží přiblížit realitu, která žáky po ukončení školy čeká.

Tuto moudrou filozofii praktikuje i škola na Přímětické, kde odborníci předávají své dlouholeté zkušenosti žákům. Poslední akce, která se na této škole uskutečnila, se nesla v duchu podzimu a dýní. Se školou na ni spolupracoval Radek Tesar, bývalý šéfkuchař Hotelu Prestige, nyní kuchař na volné noze.

Radek Tesar je náročný nejen na sebe, ale i na ostatní. Připravil desítky porcí pro hosty pozvané na večerní společenské setkání nebylo vůbec jednoduché, a tak se záci museli pékne otáčet. Navíc se jednalo o jídla, jejichž společným jmenovatelem byly dýně. Jen odborník ví, jakou škálu pokrmů je

možné z této zeleniny připravit a na tomto místě musím konstatovat, že dýně jsou doposud nedocelenou surovinou.

Šéfkuchař byl všude - tu ukázal, jak profici krájí cibuli, jinde zase pomohl s vykostěním pstruha a s přípravou filetu, velkými pomocníky mu byli učitelé praktického vyučování.

Příprava šestichodového menu nebyla jednoduchá, ale kuchaře čekalo ještě finále. Naservírované jídlo musí mít nejen skvělou chuť a vůni, ale na své si musí přijít i oči, host musí mít i estetický zážitek. I této části přípravy se zhostili záci na výbornou. Jelikož má škola i nejlepší juniorské sommeliéry v republice (připravuje je stávající ředitel Znojemské Besedy Fran-tišek Koudela, který je sám špičkovým sommelierem) byla každému chodu připravena vhodná vina. K jednomu chodu byly dokonce dva vzorky a hosté měli rozhodnout, který z nich se nejle-

pe hodí k pokrmu, který jim byl předložen.

Celou akci uvedl ředitel školy Libor Hanzal, který všechny hosty přivítal a také měl úvodní a závěrečnou řeč.

Pokud se absolventi dokážou se svými znalostmi a zkušenostmi prosadit, pak naše gastronomie postoupí zase o krok kupředu. Jsem zvyklý, že se na mě lidé kvůli mé profesi přiliš často neusmívají. Zde bych však u obsluhujících žáků přece jen uvítal trochu více usměví. Na druhou stranu však musím konstatovat, že na jejich místě by mně do smíchu, nebo spíše do usmívání asi přiliš nebylo...

Ještě dodatek.
Od Radka Tesara se mně podařilo vyloudit předpis na dýňovou polevku, a tak ji otestujeme. Dávky surovin jsou pro jednu osobu.

Na rozehtátém másle (20 g) orestujeme na kousky nakrájenou cibuli (50 g) a přidáme na kostičky nakrájenou dýň hokkaidó (100 g) a brambory (30 g). Přidáme trochu česneku, soli, pepře a zázvoru a opět lehce orestujeme a přiměřeně zalijeme vodou. Vaříme do rozvaření surovin, promixujeme a popřípadě varem zahustíme na požadovanou konzistenci. Polevku ochutnáme a zjemníme smetanou (2 cl). Před podáním ozdobíme polevku zakysanou smetanou (20 g), dýňovým olejem (1 cl) a orestovanými dýňovými semínky (10 g). Dobrou chuť!

text a foto: -eis-

