

ZNOJEMSKÝ

ROVNOST



deník

pátek 4. prosince 2015

U NÁS

# Přímětická pořádala Dýňový večer

**M**áte rádi kvalitní jídlo? Vážíte si kultury stolu, jste mlhovníky misních produktů a tradičních receptů? Pak také patříte k významavým slow foodu a jistě ocentíte tematické večery organizované žáky a pedagogy oboru Hotelnictví a turismus a Kuchař – číšník SOU a SOŠ Přímětická Znojmo.

První večer se nesl v tématu „Dýně a podzim“. Uskutečnil se ve čtvrtek 18. listopadu přímo ve školní restauraci, ve Znojmě doprve a jedinečně. Přípravu a komentář šesticíhodového menu zajistil „Paprika tým“ složený ze šesti učňů oboru kuchař – číšník, obsluhu zajišťovali žáci oboru hotelnictví – turismus. Nohlesu celému večeru dodávaly hostesky, které se o návštěvníky vzorně staraly.

A játe dobroty se podávaly? Dýňová péna s jádrovým chlebem, gratinovaný kozí sýr na carpacciu z dýně ho kaido s křisnami z listového těsta, dýňový krém s restovanými seminými a zakysanou smetanou, dýňové rizoto s fitlátky z pohorelického pstru-



**VÍNO I SPECIALITY. Uvařit a naservírovat hostům vybrané speciality v šesticíhodovém menu a akci zakončit sommelierskou show. Takový byl úkol studentů školy na Přímětické.** Foto: Archiv školy

ha nadíraného pestem z divokého Česneku a limetkou, tazený daňčí špaleček na sosu z kořenové zeleniny a vína s dýňovým pyré a dýňový dortiček s mascarpone penou a domácím keksom.

K pokrmům byla servírována vína od firmy Hort. Návštěvníci obdivovali nejen slavnostní tabuli, ale i

tematicky vyzdobenou jídelnu. Vrcholem byla sommelierská show.

Reakce na první tematický večer byla podle ředitele školy velice pozitivní. „Na adresu organizátorů akce dostáváme mnoho pochvalných emailů. Velké poděkování patří všem, kteří se na realizaci podíleli. Za výsledkem práce

žáků je třeba vidět velké úsilí pedagogů. Pro žáky jsou takové akce cennou zkušeností pro jejich odborný růst. Velmi přínosnou je realizovaná práce v týmu a koordinace jednotlivých aktivit. Pro jejich profesní budoucnost jsou akce tohoto typu velmi důležité, protože si mohou vyzkoušet reálný provoz v oboru. Je to

jedna z účinných cest, jak propojit odbornou přípravu žáků ve škole s reálnou praxí daných oborů. Věřím, že se našich dalších tematických večerů zúčastníte, vážení spoluobčané. Těšíme se na vás,“ shrnul akci ředitel školy Libor Hanzal.

Věra Kuchařová  
pedagožka školy