Žáci zapojení do projektu Gastroakademie se učili vařit a servírovat pokrmy se známým kuchařem

17.3.2025 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

V rámci kurzu s názvem Plating žáci připravili menu složené z předkrmu, hlavního chodu a dezertu a ukázali si různé styly platingu. Připravovali tedy pokrmy různými styly, od bistra po tzv. fine dining. Jde o uspořádání, naservírování, nandání nebo podávání jídla na talíř tak, aby se zlepšila prezentace a vizuálně se povzbudila chuť k jídlu. V dnešní moderní době se jídlo podává nejen na talířích, ale i na lžičkách, dlažebních kostkách, dlaždičkách, na skle, v mističkách apod.

„Podávání jídla má úplně jiný rozměr než dříve, i když chuť je nejdůležitější, do restaurací stále chodíme především pro to, abychom si pochutnali, pobavili se a byli z jídla nadšení. Nápadů na servírování jídel je tak opravdu mnoho, vyzkoušeli jsme si alespoň některé z mnoha možností," uvedl šéfkuchař Radek David, který je dlouholetým členem seniorského národního kuchařského týmu AKC ČR a v současnosti je kapitánem InterGast Culinary Teamu. Zúčastnil se přes 70 kuchařských soutěží po celém světě, kde získal celou řadu ocenění.

Další kurz čeká žáky v dubnu. Na jihlavské škole budou v rámci kurzu připravovat se španělským kuchařem tradiční španělské pokrmy gaspacho a paellu.

- Jana Hadravová, oddělení rozvoje vzdělávání

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4131143&id_org=450008