Studenti Gastroakademie se v Jihlavě učili, jak připravit steakové maso a jak grilovat

27.5.2026 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

Krajská OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava hostila v závěru května další odborný kurz pro žáky zapojené do projektu Gastroakademie. Tentokrát se program zaměřoval na steakové hovězí maso, jeho zpracování a techniky správného grilování. Vyvrcholením dne plného informací i praktický ukázek bylo společné grilování se školními mistry kuchaři.

„Kurz byl pro studenty cennou příležitostí propojit teoretické znalosti s praktickými dovednostmi a zároveň získat hlubší vhled do moderní gastronomie a profesionální práce se steakovým masem. Právě propojení výuky s reálnou praxí považujeme za klíčové. Studenti si díky podobným projektům vyzkouší skutečné pracovní prostředí, naučí se reagovat na aktuální trendy v oboru a získají zkušenosti, které využijí po nástupu do zaměstnání. Taková spolupráce škol s odborníky z praxe zvyšuje kvalitu odborného vzdělávání a pomáhá mladým lidem lépe uspět na trhu práce“ pochvaloval si náměstek hejtmana Kraje Vysočina pro oblast školství Pavel Řehoř.

Praktická část kurzu probíhala ve venkovních prostorách školy, kde se studenti pod vedením odborníků Michala Kouby a Davida Mutla z firmy Emifood seznamovali s jednotlivými steakovými řezy z celého hřbetu jalovice. Právě lokální firma Emifood dodala pro kurz kvalitní hovězí maso a zároveň zajistila odborný výklad i praktické ukázky zpracování masa.

Součástí ukázky byl nízký roštěnec (Striploin), svíčková (Tenderloin), ze kterých se připravují známé T-bone steaky. Studenti se dále dozvěděli, kde končí část T-bone a začínají Club steaky, které následně přecházejí do vysokého roštěnce Rib Eye. Představeny byly také další atraktivní řezy, například květová špička Picanha nebo Tomahawk steak, tedy vysoký roštěnec ponechaný na dlouhém očištěném žebru.

Teoretická část programu nabídla studentům komplexní pohled na problematiku steakového masa. Přednáška se věnovala rozdílům mezi jalovicí, býkem, volkem a starší kravou, významu dostatečného odležení masa po porážce i úloze kyseliny mléčné při procesu zrání. Studenti se také seznámili s rozdíly mezi suchým a mokrým zráním masa, jejich výhodami i specifiky.

Kurz se také věnoval informacím ohledně kvality chovu skotu, rozdílům mezi systémem Grass Fed a Grain Fed, významu humánního zacházení se zvířaty, hygieně a správnému skladování masa. Nechyběla ani praktická výuka rozpoznávání mramorování hovězího masa a orientace v jednotlivých řezech na anatomické mapě skotu.

Žáci měli na závěr možnost ochutnat různé stupně propečení steaků od rare až po well done a porovnat chuťové vlastnosti jednotlivých druhů masa i způsobů přípravy.

Gastroakademie je krajský projekt, který odstartoval v roce 2015. Jeho cílem je kromě zvýšení kvality odborného vzdělávání v gastro oborech a využití potenciálu kvality poskytovaných služeb vybraných restaurací hlavně prohloubení spolupráce škol, zřizovatele a firem/restaurací. Také si klade za cíl zvýšit motivaci žáků k učení v odborných předmětech a praktickém vyučování a motivaci pracovat ve zvolené profesi. Do projektu jsou zapojeny čtyři školy, které poskytují odborné vzdělávání ve skupině oborů gastro, a šest restaurací z Kraje Vysočina, kde probíhá v reálném prostředí praktické vyučování vybraných žáků druhých a třetích ročníků. Dalšími aktivitami projektu jsou pak vzdělávaní

pedagogických pracovníků, společné vzdělávání žáků, pedagogů a kuchařů z restaurací s cílem společně se dozvědět a v praxi si vyzkoušet například nové techniky vaření.

- *Více informací Marie Šprinclová, oddělení rozvoje vzdělávání*

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4137966&id_org=450008