

Žáci gastroakademie vařili španělské speciality jako gaspacho nebo paellu

24.4.2025 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

Vzdělávací akce je součástí projektu gastronomie, jehož cílem je rozšířit obzory žáků nejen v oblasti surovin a receptur, ale také kulturního kontextu dané gastronomie. „Chceme, aby se žáci seznámili s tím, jak se vaří ve světě, a aby si osvojili techniky a procesy přípravy pokrmů, které nejsou v české kuchyni běžné,“ uvedl náměstek hejtmana Kraje Vysočina pro oblast školství Pavel Franěk.

Příprava andaluzského gaspacha, studené zeleninové polévky, vyžadovala důraz na čerstvost surovin a správné dochucení. U přípravy paelly, kterou si žáci připravili ve verzi s králíčím i s kuřecím masem, se žáci učili práci s rýží, vývarem i kořením, zejména šafránem. Celé menu uzavíral dezert v podobě pomeranče s medem.

„Byla to skvělá zkušenost. U gaspacha jsme se učili pracovat s rovnováhou chutí a u paelly bylo zajímavé sledovat, jak se chuť skládá vrstvu po vrstvě,“ okomentoval své zážitky s vařením jeden ze žáků.

Tento den nebyl jen o vaření – spojil jazyky, kultury i nové zážitky. Účastníci se seznámili se španělskou gastronomií, historií jednotlivých pokrmů a zásadami stolování ve Španělsku.

- Více informací: Jana Hadravová, oddělení rozvoje vzdělávání, odbor školství, mládeže a sportu
- tisk@kr-vysocina.cz

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4131874&id_org=450008