



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

LEONARDO DA VINCI MOBILITY PROJECT EUROPEAN GASTRONOMY ON THE ROAD 2011 CZ/10/LLP-LdV/IVT/134183

FRANCIE / ANTONY

21.5. – 10.6. 2012

V rámci projektu Leonardo da Vinci vyjela na přelomu května a června na pracovní stáž další skupina českých námižků. A tentokrát do města Antony poblíž Paříže. Ještě stážista z oboru kuchař se nemohlo do kat, a0 na vlastní oči uvidí monumentální město z vrcholu Eiffelovy věže. Ovezme cesta k onomu výhledu nebyla jednoduchá. Nejprve jsme museli zvládnout orientaci a logistiku dopravy ve velkoměstě. Dle0ité bylo také nařazování. Museli jsme skloubit naze pracovní povinnosti s neutuchajícím nápoem turistů. Nakonec se nám to podařilo, tentě pokus o výstup byl úspěšný a podle reakcí stážistů stál za to. Samozřejmě, že jsme se v průběhu této týdenní snažili vidět co nejvíce z významných pamětihodností a nasát neopakovatelnou atmosféru Paříže. Nevynechali jsme ani večerní procházku po Montmartru.



Skupinu stážistů tvořilo 6 nadzenců oboru Kuchař. Skupinka to byla osobnostně velmi různorodá, ale touhu němu novému se naučit měly vřichni. Svě povinnosti na pracovištích plnili s vdomit a s nadšením a myslím, že skvěle reprezentovali námižky na dvou pracovištích (Calixir a Au Panier des Halles), která zajizovala cateringové služby v oblasti Paříže. Námižky partnerskou zkolou bylo Lycée des Métiers Théodore Monod v Antony. To, co stážista mě přinesl pobyt ve Francii, dostatečně vystihuje citace ze zprávy úastníka stáže Dominiky Schikorové ze 1. KM3:



Moje přínosy z kuchařského oboru? Budu si moc dobře pamatovat preciznost, kterou jsem se naučila ve spolupráci s francouzskými kolegy. Naučila jsem se čistit a upravovat mořské plody, především tepelně upravované (restované, zapečené ve speciálním těstě ku nebo opečené). Muzle svařované na olivovém oleji, po vychladnutí zabalené v zince a napíchnuté na ozdobné párátko s rajčetem naloženým v bylinkách a olivovém oleji. Často používanou surovinou byl například losos, máta (na ozdobu), rajčata v různých podobách, koší sýr. Také jsem se ve studené kuchyni naučila nezvyklou úpravu jednohubek. Naučila jsem se rychle zdobit a dekorovat minizákusky jedlým zlatem a stříbrem. Na ovocné dorty používali především i sušené ovoce (jahody, maliny, borůvky, ostružiny). Připravovala jsem truffles polité čokoládou a zdobené sušenými jahodami, vyráběla jsem čokoládová lízátká. Protože se během praxe s cukrářinou moc neseťkávám, překvapila mě kombinace banánu naloženého do citrónové zavaňky a obaleného v kokosu. Bylo úžasné a příjemné sledovat zéfkuha, když připravoval jednoduchý talíř plný barev a pro nás nepoznaných chutí, ochutnala jsem naložená minirajčátka s jahodami v balsamicovém octu. Nebo vyzlehaný krém, listové minipirozky polité karamellem. Na Francouzech se mi líbí, že si s tím jídlem hrají a svou práci udělají precizně a detailně, ji dovedou až dokonce. Na pokrmu nesmí být žádná chybička a každý kousek pokrmu musí být stejný a zpracovaný (chuťově i barevně). Pobyt ve Francii mi svým způsobem zvýšil sebevědomí a naučil mě vážit si lidí kolem mě a také brát svou práci s úctou a brát ji hravě. Kuchařina je zábavné umění, kterému je potřeba se vnovat a dát do toho kus sebe, tak jako Francouzi. Francouze, se kterými jsem se během pracovní stáže setkala, kuchařina baví a jde to na nich vidět.

Mgr. Hana Strádalová, doprovodná osoba

