



JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Lekce od skutečných mistrů

KULINÁŘSKÝ INSTITUT V PRAŽSKÉM SUCHDOLE

Jedna z rodinných vilek na okraji Prahy se proměnila v kulinářský institut, kde budou vyhlášení mistři zasvěcovat profesionální a amatérské kuchaře do tajů originální přípravy domácí i mezinárodní kuchyně.



FOTO: KULINÁŘSKÝ INSTITUT

Navzdory různým obtlouštěným televizním vařečkářům, kteří za vrchol kulinářství považují kuře s ananasem, roste v Česku stejně jako v ostatních vyspělých zemích poptávka po skutečné kvalitě a mistrům kuchařům se pomalu dostává zasloužené pozornosti. Úroveň tuzemského odborného školství však bohužel není na oslnivé výši. Většinou poskytuje základní informace a předvede adeptům kuchařského umění jenom běžné postupy. Ti, kdo se chtějí naučit víc, musejí většinou do ciziny.

Kurzy po profesionály i amatéry

Poznat v akci skutečné mistry a něco se od nich naučit nebylo zatím v Česku nijak snadné. Pravda, kurzy vaření pořádají ve svých ku-

chyních některé špičkové pražské hotely, ale jejich hlavní náplní je starost o hosty. Přitom už za první republiky fungovaly školy a kurzy pro amatérské nadšence, vedené špičkovými znalci a dodnes ctěnými gastronomickými osobnostmi, jako byla například autorka populární kuchařky Marie Janků-Sandtnerová nebo vyhlášený šéfkuchař Vilém Vrabec.

V lednu zahájil v Suchdole činnost Pražský kulinářský institut. Rodinná vilka v klidné části hlavního města se změnila v dobře zařízené školicí středisko, kde bude přednášet a názorně předvádět své mistrovství profesionálům i zájemcům z řad zapálených amatérských milovníků vaření desítky předních pražských šéfkuchařů. Připojí se i mistři kuchaři ze zahraničí či cizinci vařící v Praze. Prvním na řadě je majitel a šéfkuchař pražské Brasserie M, Gaskoněk Jean-Paul Manzac.

Uvnitř třípatrového objektu je k dispozici nejenom perfektně zařízená velká kuchyně, ale i místa na přednášky. Zahradu poslouží pro pěstování zeleniny a bylinek, ale i jako místo, kde se bude

předvádět, jak správně grilovat. Součástí nabídky kurzů je rovněž poznávání základů sommelierství a umění snoubení vína s jídlem.

Sushi i česká klasika

Program kurzů je sestaven na měsíce dopředu a zájemci se mohou seznámit jak s taji klasičké a moderní české kuchyně ve špičkovém provedení, tak se zajímavými postupy kuchyně mezinárodní. Šéfkuchař Jiří Štíft z pražského hotelu Radisson SAS Alcron například



Další informace

Pražský kulinářský institut, Suchdolská 85/14, Praha 6, tel.: 603 421 110
www.prakul.cz

