

TISKOVÁ ZPRÁVA

Vaření z biopotravin podruhé v Luhačovicích

13. února 2008 proběhl v Luhačovicích již druhý praktický seminář pro kuchaře zaměřený na úpravu biopotravin v kuchyni. Akci uspořádalo Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. ve spolupráci se Střední odbornou školou Luhačovice v rámci projektu „Sít' agro-envi“, který byl podpořen Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR. Seminář byl určen zejména kuchařům. Chtěli jsme je seznámit nejen s principy a základy ekologického zemědělství, ale předat jim i konkrétní praktické návody a recepty, jak mohou biopotraviny - produkty ekologického zemědělství ve své praxi využít. Naším záměrem bylo účastníky informovat, představit jim kvalitní suroviny v bio kvalitě, a také je motivovat a inspirovat pro používání biopotravin v kuchyni a veřejném stravování.

Účastníky semináře nejdříve přivítal ředitel SOŠ PaedDr. Karel Milička a Mgr. Renata Vaculíková za Informační středisko. Teorii a principy ekologického zemědělství představil v úvodu kuchařům Ing. Milan Drgáč, správce PRO-BIO RC Bílé Karpaty. **Lektorem, který se tentokrát přijel podělit o své praktické zkušenosti se svými kolegy, byl pan Vlastimil Kelbl, šéfkuchař jídelny zdravé výživy REBIO z Brna.**



Akce navazovala na první seminář z roku 2007, který jsme v rámci uvedeného projektu uspořádali také v Luhačovicích. V loňském roce vedl seminář pan Roman Uhrin z firmy COUNTRY LIFE z Prahy.



Pan Kelbl vybral pro letošní seminář jedenáct vegetariánských jídel z biopotravin, která pak spolu s ostatními kuchaři přímo na místě připravoval. Pro seminář sám zajistil a přivezl většinu surovin, a jak sám poznamenal, ty se mu podařilo asi z 90% zajistit v kvalitě bio. Do přípravy pokrmů se pod jeho vedením zapojili téměř všichni účastníci. Vaření začalo přípravou ovocného a zeleninového salátu, následovala příprava polévky z dýně hokaido a templářské drožd'ovo-zeleninové polévky. Po ochutnávce salátů a polévek se kuchaři pustili do vaření několika druhů hlavních jídel. Mezi nimi byla například zapečená bramborová lodička, smažené zeleninové špízy obalené v hrašce, kamutové špagety se zeleninou a mangoldem, pokrmy z robi masa, ale také třeba pikantní jídlo inspirované indickou kuchyní – tzv. zeleninová upma.

Všechna připravená jídla vypadala velmi lákavě a velmi nám chutnala. Účastníky určitě v závěru překvapila i výborná chuť dezertu – celozrnné halvy, jehož základem byla obyčejná celozrnná mouka s máslem a cukrová voda. Hrudky z celozrnné mouky jsme nakonec přelili bio pudinkem, ozdobili ovocem, strouhanou čokoládou a efektními karamelovými „vlasy“, které vyrobil pohotově jeden z účastníků semináře.



O seminář byl značný zájem, počet míst na semináři byl však opět omezen kapacitou cvičné školní kuchyně SOS. Akce se nakonec zúčastnilo 24 osob. Doufáme, že v této započaté zemědělsko-kuchařské spolupráci a tradici budeme pokračovat i v budoucnu, a že se znovu s kuchaři setkáme, abychom se společně přiučili novým zajímavým receptům.

Děkujeme tímto panu Kelblovi z Brna za zajištění surovin, výborné vedení semináře a nové recepty. Za pomoc při přípravě a organizaci akce děkujeme i paní Martě Vlkové z SOS Luhačovice, Ing. Milanovi Drgáčovi z Bojkovic a Evženie Hillerové ze Žitkové.

Střední odborné škole děkujeme za poskytnuté prostory a zázemí a sponzorům akce za finanční podporu.



Vaculíková Renata, IS Kopanice, 18.2.2008