

Na kurzu v Hostětíně se zájemci učili péct domácí kváskový chléb



Informační středisko pro rozvoj Moravských Kopanic, o.p.s. uspořádalo společně s PRO-BIO RC Bílé Karpaty v sobotu 22. listopadu kurz domácího pečení kváskového chleba. Peklo se v Hostětíně a hned přímo z kvalitní biomouky, vyprodukované v ekologickém zemědělství. Lektorkou byla paní Marie Pechová z Valašských Klobouk. Zájem o kurz značně předčil očekávání pořadatelů. Přihlásilo se přes 40 účastníků z Moravy i ze Slovenska. S ohledem na kapacitu prostor a formu kurzu bohužel nebylo možné ani všechny účastníky přijmout. Další kurz se ale už plánuje na jarní měsíce příštího roku, takže se snad dostane na všechny další zájemce. Renata Vaculíková z Informačního střediska kontaktovala lektorku paní Pechovou už v létě. Požádala ji o uspořádání podzimního kurzu pro zájemce z regionu a zároveň o vyzkoušení různých druhů biomouky pro pečení kváskového chleba.

Paní Pechová peče chléb hlavně doma pro rodinu a své známé, vyzkoušela si už i menší přednášky například v

knihovně. Do letošního roku s biomoukou mnoho zkušeností neměla, ale úkolu se zhostila nesmírně zodpovědně. Nakoupila si jí několik druhů a doma je všechny postupně zkoušela.

Do Hostětína na listopadový kurz přivezla tak nejen kvásek a výborný recept na kváskový chleba a další výrobky, ale i rozsáhlou fotodokumentaci svých téměř vědeckých pokusů. I když celý proces výroby kváskového chleba zabere asi 24 hodin, přesto účastníci kurzu měli možnost vidět skoro všechny fáze jak na fotografiích, tak i naživo ve zkrácené podobě. Lektorka totiž přinesla s sebou nejen kvásek, ale i kvas, těsto v různých stádiích kynutí i několik upečených chlebů a koláčů – dokonce i neobvyklé varianty chleba s dýní a chleba s kopřivami. Účastníci se výborně zapojili a vyzkoušeli si třeba mísení těsta a vyvalení bochníčku, který se následně vkládá do ošatky k vykynutí. Několik předkynutých chlebů se na kurzu také hned upeklo a snědlo. Dostali jsme navíc návody i na sladké pečení. Každý si odnesl z kur-

zu hned dva druhy kvásku, aby mohl pokračovat v pečení doma. Jak jsme se sami přesvědčili, pro kváskové pečení umí paní Pechová lidi opravdu nadchnout. Potěšila nás velmi kladná ústní hodnocení účastníků v závěru kurzu i nadšené e-maily s fotografiemi, které nám chodily po kurzu. Účastníky byli muži i ženy – pekaři amatéři, zemědělci a dokonce i cukrářka a několik profesionálních kuchařů. Potěšily nás všechny kladné ohlasy a zpětné vazby i fotografie dokládající výsledky domácího pečení. Ozvala se i paní Jitka Boráňová, šéfkuchařka hotelu Alexandria v Luhačovicích, která po kurzu už kváskový chleba peče nejen doma, ale s kolegy ho s úspěchem začali připravovat dokonce i pro hotelové hosty. Šikovné kuchařky z Alexandrie přinesly na kurz pečení chleba navíc ochutnat i pohankový tatarák, který se ke kváskovému chlebu výborně hodil. V Hostětíně se sešla výborná skupina lidí a atmosféra celé akce byla tak díky nadšené lektorce i díky účastníkům velmi příjemná. S pohodou a vůněmi pečiva a koření už připomínala čas předvánoční.

Děkujeme paní Marii Pechové za skvělé vedení celého kurzu i za recepty a všechny cenné rady. Také děkujeme Milanu Drgáčovi z PRO-BIO RC Bílé Karpaty za představení principů ekologického hospodaření a Centru Veronika v Hostětíně za poskytnutí prostor a zázemí pro kurz. Za asistenci v kuchyni patří dík paní Mileně Zajíčkové z Hostětína i panu Pechovi. A díky děvčatům z Luhačovic i za výborný pohankový tatarák! Těšíme se na další společné pečení!

Zaslala Renata Vaculíková

Hranický deník, Šumperský a Jesenický deník, Zlínský deník, Kroměřížský deník, Slovácký deník, Valašský deník. Vychází pondělí – sobota. **VYDÁVÁ** AKCE: Prátelství 986, 104 00 Praha 10 - Uhřetěves, tel. 221 999 111. Šéfredaktorka centrální redakce: Mgr. Marie Dlouhá. **Linka pro předplatitele:** 840 336 459. **rtin Nevyjel tel.:** 587 304 231 **Sport:** Martin Břenek tel.: 577 204 201 fax: 577 615 716 e-mail: sport.zlin@denik.cz. **Manažer inzerce** : Petra Šmídková tel: 587 304 155 fax: 587 304 105 e-mail: petra.smidkova@denik.cz. Od 1.10. 2011 je platný ceník inzerce č. 13. : Pavel Bohun tel.: 572 540 841 fax: 572 540 841 e-mail: pavel.bohun@denik.cz sport: Michal Sladký tel.: 572 540 841 fax: 572 540 841 e-mail: sport.slovacky@ a Klofáčová mob: 606 712 027 e-mail: iva.klofacova@denik.cz **www.slovackydenik.cz**. Texty označené PR, PI, ABE jsou placené inzerce. ABC ČR, Na Poříčí 30, 112 86 Praha 1. Nevyžádané rukopisy a fotografie se nevracejí. Regionální Deník najdete také v aplikacích pro iPhone a OS Android.