

## Flambování

Jak by měla vypadat slavnostně prostřená tabule k významným společenským i životním událostem, jak správně založit příbory, skleničky, jakou květinu zvolit na výzdobu stolu atd....

Pod dohledem p. učitelky Mgr. S. Málkové se na přípravě tabule podílely studentky 3. ročníku učebního oboru kuchař – číšník. My všichni jsme tak mohli na vlastní oči obdivovat krásně prostřenou slavnostní tabuli se vším všudy, co k ní patří.

Během výkladu se žáci seznámili se základními pojmy, které se týkají banketu, usazení hostů, pořadí založených vidliček a příborů, jmenovky, používání látkových a papírových ubrousků atd. A protože žáci byli poměrně dost zvědaví, na jejich dotazy paní učitelka ochotně odpovídala.

V druhé části naší zážitkové gastronomie nám připravila děvčata praktickou ukázkou flambování palačinek spojenou s ochutnávkou této dobroty.

A co je to vlastně flambování? Flambování / z fran. flamber - hořet/ je opalování některých pokrmů různě aromatizovaným alkoholem. Tato úprava zlepšuje vzhled nebo chuť pokrmu.

Žáci pozorně sledovali pracovní postup flambování palačinek a nakonec si někteří mohli vyzkoušet flambování. Na oflambovaných palačinkách si žáci pochutnali a někteří si dali i přidavek.

Vzhledem k tomu, že žáky 8. ročníků čeká slavnostní banket v březnu 2020 na SHŠ Mariánské Lázně, byla tato aktivita prvním krůčkem k tomu, aby se seznámili s tím, co obnáší studium gastronomie a hotelnictví.

Paní učitelce Mgr. S. Málkové děkujeme za možnost praktické ukázky spojenou s ochutnávkou flambovaných palačinek. Poděkování si určitě také zaslouží obě studentky, které nám prakticky předvedly, co řadíme mezi zážitkovou gastronomii.

N. Málková, J. Váňová – žáci 8.A., 8.B

