



Místní akční skupina  
Mikulovsko, o. p. s.



„Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí“

## MIKULOVSKO A TŘEBOŇSKO SPOLEČNĚ PRO ZVÝŠENÍ KVALITY SLUŽEB V CESTOVNÍM RUCHU

společný projekt MAS Třeboňsko o.p.s. a MAS Mikulovsko o.p.s.

*Vzdělávací akce č. 2*

# V V RYBY A ZVĚŘINA v gastronomii

Ve dnech 21. – 22. 9. 2010 proběhl v Horních Věstonicích v rámci projektu „Mikulovsko a Třeboňsko společně pro zvýšení kvality služeb v cestovním ruchu“ kurz s názvem **Ryby a zvěřina v gastronomii**. Jde o druhý z řady čtyř vzdělávacích školení, které projekt zahrnuje. Posluchače z obou spřátelených MAS tentokrát čekaly dva dny zaměřené na uskladnění, přípravu a použití ryb a zvěřiny v gastronomii. První den věnovaný rybám vedl nejuznávanější „rybí“ specialista **Miloš Štěpnička**, autor mnoha rybích kuchařek a častý předseda hodnotících komisí kuchařských soutěží. Pan Štěpnička prozradil posluchačům málo známá fakta o uchovávání ryb, názorně předvedl, jak ryby velice jednoduše připravit pro vaření a den zakončil ochutnávkou několika druhů ryb, které během kurzu zpracoval. Všichni posluchači měli možnost prakticky si kulinářské „fígle“ pod odborným dohledem pana Štěpničky vyzkoušet a získat tak jedinečné zkušenosti.

Druhý den se nesl ve znamení zvěřiny a jako lektor se posluchačům představil reprezentant ČR v mezinárodních kuchařských soutěžích pan **Martin Svatek**. Také on předvedl práci se zvěřinou od základů až k hotovým pokrmům, a posluchači navíc ochutnali vynikající specialitu - dančí ragú, kterou pan Svatek připravil všem k obědu.

Oba profesionálové předvedli, že ryb a zvěřiny se v gastronomii není nutno obávat, ale naopak právě tyto suroviny se v rukou zkušených pracovníků v gastronomii mění v ty nejlahodnější a zároveň tradiční pokrmy.

*Děkujeme oběma lektorům za skvělé vedení semináře!*



„Rybí specialista“ pan Miloš Štěpnička prezentuje filetování ryb.



Praktické nacvičování pod odborným dohledem.



Nic nepřišlo nazmar, aneb praktické ukázky přímo v hotelové kuchyni.



Pan Martin Svatek – prezentace zvěřiny v gastronomii začíná.



Praktická ukázka práce se zvěřinou. Stav na začátku...



...a na konci. Dobrou chuť!