



PROVENCE

Počasi se na začátku června překonávalo a teplo a slunce přímo vnucovaly snění o dovolené. Ta byla pro většinu z nás zatím v nedohlednu, prázdninovou atmosféru nám ale navodil **kurz vaření s Chefparade**, zaměřený na Provence.

TEXT **BARBORA ŠTĚTINOVÁ** FOTO **JONÁŠ KRÍVÁNEK**

Kurz začal představováním bylinek. Rozmáryn, tymián nebo petrželku jsme poznali spolehlivě, u šalvěje a estragonu ale mnozí zaváhali a přiznali, že nevědí, jak chutnají a do kterých jídel se hodí. To nahrálo lektorovi Michalu Suchánkovi, který se rozpovídal o jejich aromatu, vhodných kombinacích i méně známých odrůdách. A přidal i rady, jak je pěstovat nebo nakupovat, abychom z nich vytěžili co nejvíc.

Samotné vaření začalo přípravou čokoládové pěny, do které jsme se pustili společně. To se

ukázalo jako hodně dobrý nápad, protože Michal trval na tom, abychom smetanu i bílky šlehali ručně metličkou. „Vím, že je to pěkná dřina, ale když se to naučíte, nezaskočí vás, když se rozbije elektrický šlehač nebo vypnou proud. A navíc už nemusíte chodit do fitka,“ radil nám. Šlehání nakonec nebylo tak náročné, jak jsme se obávali, ale stejně jsme ocenili, že se můžeme prostřídat.

Další jídla už byla vysloveně odpočinková. Při marinování jehněčích kotlet se rozvoněly bylinky,

které se mísily se štiplavou vůní česneku, jímž jsme před pečením prokládali lilky. Nejvíc nás ale překvapila příloha – mrkev se smetanou a zelenými olivami. Kombinace se nám zdála divoká, ukázalo se ale, že výrazná chuť oliv se skvěle páruje se sladkou mrkví, která navíc jídlu dodá křupavost. Smetana pak celý pokrm zjemnila a sladila dohromady.

Kurz zkrátka ukázal Provence přesně takovou, jakou jsme si ji představovali – plnou výrazných chutí, bylin, a hlavně prázdninové pohody.

