

Jak se „vařily“ TAPAS

Z červnového Gurmetu víme, že španělské tapas jsou **pestrou paletou chutí a barev**, a skvěle se hodí na každou party, zejména v létě. Náš předprázdninový kurz vaření v Chefparade tak nemohl být o ničem jiném.

Tapas jsou malé pestrobarevné chuťovky, které na stole vytvoří širokou nabídku pro společné sdílení a radost z jídla. Proto jsme jich během kurzu připravili rovnou šest. Začalo se dezertem, to aby nadýchaný cheese-cake ve skleničce získal v lednici správnou teplotu a konzistenci a my se měli na co těšit.

Vraťme se ale na začátek. Jedním z klasických tapas je tapenáda z oliv. Aby měla správnou chuť, potřebujete drobné vypeckované olivy – kalamaty –, které můžete zpracovat spolu s česnekem a trochou světlého chleba v mixéru nebo se „pobavit“ jejich nasekáním pomocí nože. To sice trvá o něco déle, ale pocit z vykonaného díla tváří v tvář pokušení zvanému moderní technologie je osvěžující.

Připravit čerstvé krevety na pánev není nic těžkého. Když k nim přihodíte najemno nasekaný chilli, česnek a pokrm doplníte svěžím mangovým salátem, budete se podobně jako my cítit jako na břehu Středoziemního moře.

Tapasové menu jsme doplnili efektními kanapkami s pomazánkou z krémoveho sýra, který skvěle doplnila slaná chuť i barva uzeného lososa. Nechyběly jednohubky crostini se sýrem Brie, sušenou šunkou, doplněnou fíkovou marmeládou a tymiánem. Všechny chutě se na kousku opečeného chleba nebo krekrů dokonale spojily. Když jsme pak naše společné dílo úhledně rozložili na jídelní stůl a pustili se do všech dobrot, bylo jasné, že večer teprve začíná...



KURZ VAŘENÍ JSME USPOŘÁDALI ZA PODPORY ŠKOLY VAŘENÍ CHEFPARADE.



