

# Tanec v rytmu JAMIEHO



Dubnový kurz vaření na téma **Roztančená kuchyně Jamieho Olivera** jsme si užili přesně v jeho stylu: hravě, lehce, chutně a díky skvělému lektorovi Janu Matějkovi také zábavně a zároveň poučně. Co víc si přát...

TEXT **MONIKA FRANKOVÁ** FOTO **JONÁŠ KŘIVÁNEK**

**1** Zkušený šéfkuchař a dlouholetý lektor Školy vaření Chefparade Jan Matějka měl kurz pevně v rukou a průběžně nás zásoboval užitečnými radami. Jedna z prvních se týkala nákupu a skladování mušlí. Už také víme, jak je očistit a poznat, která je nebo není vhodná ke konzumaci.

**2** Kromě mušlí jsme měli na programu tuňáka teriyaki, Elvisův originální burger, kuřecí supreme s úžasným salátem z batátů a manga a minutovou zmrzlinu.

**3** Na burger jsme se těšili všichni. Skalní zastánci sice tvrdí, že by se kvalitní mleté maso nemělo příliš kořenit, aby vynikla jeho chuť, ale my jsme připravovali burger tak, jak ho měl rád Elvis Presley, takže jsme k masu vmíchali cibuli, žlutky, dijonskou hořčici, parmazán, strouhanku

a kořenili římským kmínem a koriandrem. Obložení v bulce už byla „volná disciplína“.

**4** Účast mužů na kurzech nás vždy potěší, mezi 12 účastníky byli zástupci silného pohlaví sice v menšině, ale vařili s chutí.

**5** Koriandr a kmín do burgeru bylo třeba nadrtit v hmoždíři. Mletý nekupujte!

**6** Při přípravě mušlí Bloody Mary nás Jan naučil dobrý trik pro dokonalou chuť – mušle nejprve vhodit do rozpáleného hrnce samotné, zprudka osmahnout (pustí trochu mořské vody) a až pak je zalít připravenou omáčkou. A další důležitá věc – přiklopit pokličkou, neodklápět minimálně po dobu 3 minut a místo míchání potom hrncem jen zatřepat, aby zůstala všechna skvělá chuť uvnitř. Měl pravdu, omáčka byla skutečně povedená – jako ostatně celý tento kurz.



1



2



3



4



5



6



Kurz vaření jsme uspořádali za podpory školy vaření CHEFPARADE.