MasterChef ze Zbraslavi

MasterChef je už 7 let velmi úspěšným televizním pořadem. Jedná se o soutěž amatérských kuchařů, kteří připravují různé pokrmy mezinárodní kuchyně. Porota nakonec udělí titul MasterChef tomu nejlepšímu z nich.
Naše škola se rozhodla přiblížit atmosféru této soutěže svým žákům v rámci tří tematických dnů. Kuchaři soutěžili od 19.10. do 21.10. 2022.
A proč jsem se přihlásila já? Vaření mě docela baví a aspoň zjistím, co se jí jinde ve světě.
Zahájení proběhlo ve školní aule, hned poté jsme se rozdělili do sedmi týmů a přesunuli do školní kuchyňky. **Jako první** přišla na řadu německá kuchyně. Asi se nejvíc podobá té naší. Těžká, hutná, mastná.
Jakmile jsme se seřadili v kuchyňce, paní učitelky nás v němčině přivítaly:,, Guten Tag, liebe Schüller, wie geht es euch heute?´´ Pochopila jsem, že nás zdraví, ale v duchu jsem si přála, aby nepokračovaly, protože bych si musela vzít k ruce slovník. Pak už se šlo na věc.
Menu se skládalo ze dvou hlavních chodů a dezertu. Začali jsme s ,, Gotterspeise“, což by se dalo přeložit jako božské jídlo. Jen nevím, co je na zeleném želé božského. Currywurst se připravoval jednoduše. Osmahli jsme na pánvi bílou klobásu z Kauflandu à la Currywurst, ohřáli omáčku a naservírovali. Flammkuchen byl o něco složitější, ale taky žádná věda. Jednalo se o takovou pizzu se sýrovým základem a slaninou. Popřáli jsme si Guten Appetit a šlo se hodnotit. Kdo myslíte, že vyhrál dnešní kolo? No jasně, že náš tým, jinak bych o německé kuchyni vůbec nechtěla psát, protože mi nechutnala. Myslím, že výběr pokrmů nebyl nejšťastnější. Auf Wiedersehen!

Druhý den jsme se sešli ve třídě 7. B. Tam nás s otevřenou náručí a slovy „Buongiorno a tutti“ přivítala italská kuchyně. Na začátku jsme se formou prezentace s kuchyní seznámili a poté se přesunuli do kuchyňky. Zde našel každý tým na svém stole tři recepty.

Jako první se všichni pustili do známého předkrmu Caprese. Tento předkrm by měl představovat barvy italské vlajky. Bílá – mozzarella, červená – rajčata a zelená – bazalka. Předkrm se všem povedl nejen chutně připravit, ale i hezky naservírovat.

Jako druhé se začaly připravovat Spaghetti carbonara. Jsou to vlastně špagety „po uhlířsku“, připravované se slaninou, zalité vajíčkem. Ty už se ovšem tolika týmům nepovedly. Někteří je měli rozvařené a jiní zase málo okořeněné. Z dnešního dne se toto jídlo stalo asi nejtěžším na přípravu.

Poslední pokrm, dezert, představovaly jahody s mascarpone neboli „fragole con mascarpone“. Dezert se připravoval velmi jednoduše, protože jsme vzali jen mascarpone, do něj přimíchali cukr a pak vrstvili do skleničky střídavě mascarpone a jahody. Vršek se potom posypal sušenkovou drtí.

Když se vše dodělalo, nastal čas hodnocení. Nejvíce zabodoval u porotců tým číslo tři a tým číslo pět.

Dnešní den jsem si skvěle užila. Italská kuchyně je mi asi nejbližší z těch, co jsme tu měli.

Arrivederci!

Konal se **třetí den** mezinárodního MasterChefa, tentokrát dostala slovo francouzská kuchyně. Jako předkrm každý tým připravil Salade de fromage de chèvre (salát s kozím sýrem a brusinkami). Jako hlavní chod se servírovalo Ratatouille (lečo). Dezert Pain perdu (francouzský toast) francouzské menu uzavíral.
První se připravoval předkrm, který každý tým připravil alespoň malinko odlišně, ale v závěru všechny verze chutnaly dobře. Porota však usoudila, že nejlepší předkrm připravil tým číslo 3.
Poté přišel na řadu hlavní pokrm, který se vařil několik hodin, ale určitě stál za snahu. Skládal se z rajčat, papriky, lilku, cukety, cibule a česneku. U poroty opět zvítězil tým číslo s číslem 3, dokonce si jeden člen poroty chtěl vzít zbytek jídla domů.

Nakonec se servíroval dezert, který se většině týmů nepovedl na první pokus, ale nakonec to všichni nějak zvládli. Porota opět dala hlas týmu číslo 3.
Pak následoval velký úklid, který trval cca 2 hodiny a zúčastnilo se jen pár lidí. Po úklidu začalo velké vyhlášení vítězů. Na 2. místě se umístily dva týmy, tým číslo 1 a tým číslo 4. 1. místo patřilo týmu číslo 3 v čele se šéfkuchařkou Nikolou Bohutínskou.
Všechny tato akce moc bavila a přáli bychom si, aby se někdy v budoucnu konalo něco podobného.

Simona Voburková (německá kuchyně), *Eliška Brejchová* (italská kuchyně) a *Nikola Bohutínská* (francouzská kuchyně) - *studentky 8. A*