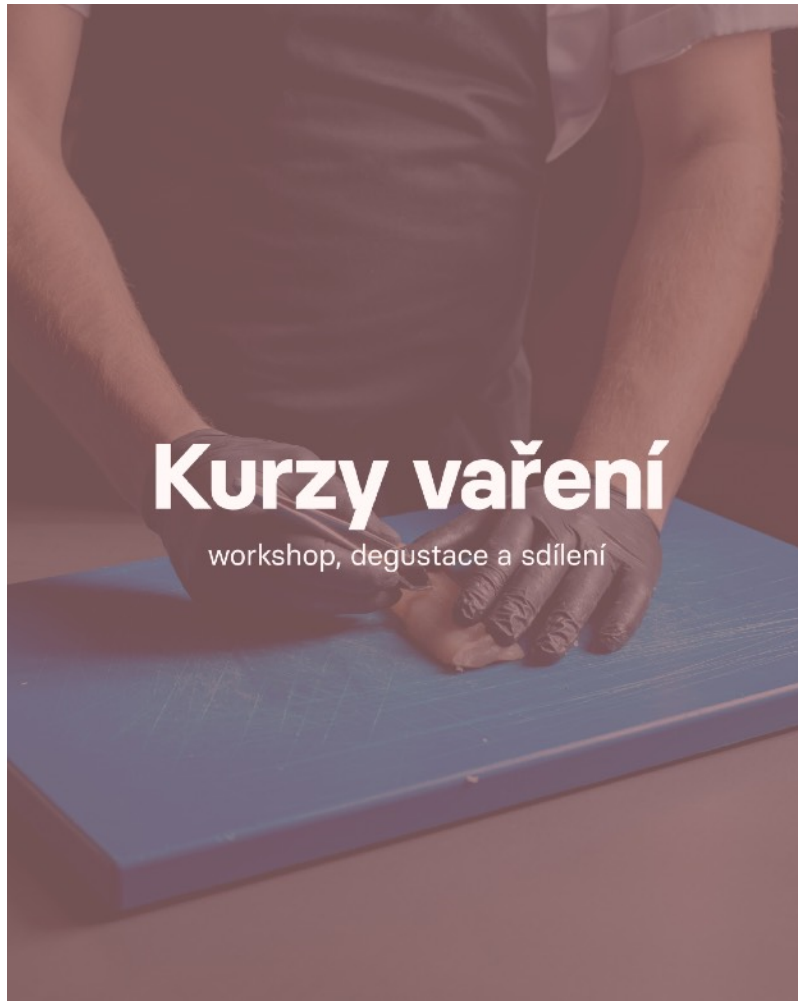


Jídlotéka



Přivezeme, nachystáme, obsloužíme, uklidíme, odjedeme
Dopřejte si lehký workshop bez starostí jen pro Vás doma, popřípadě pár Vašich přátel a k tomu za odměnu dobré jídlo

Kurz bude trvat minimálně 3 hodiny .

Vyhodnoťte prosím, kolik lidí si ideálně pozvete na kurz

Kuchyně musí být dostatečně velká

Voda, zásuvky na 230V a volné pracovní prostory jsou nutností,
v ideálním případě i varná plocha, trouba.

Ostatní si dovezu

Doprava Šumperku a okolí 50 km zdarma. Dále 10 Kč / 1 km

Jsem schopen reagovat na alergie a intolerance Vás a Vašich hostů, dejte mi vědět

Z důvodu možného naplnění kapacit je nutné potvrzení rezervace

TYP A POPIS KURZU	CENA KURZU V CENĚ JE 1 OSOBA + SUROVINY	CENA NAVÍC ZA DALŠÍ OSOBU
	3950	690

Hezky česky, ale jinak...
Naše kořeny a známé chutě v moderních úpravách

Vejce sous vide
houbové ragú, pěna kulajda a křupavé brambory

Kuřecí raviola plněná fáší a masem
papriková krémová omáčka, zakysaná smetana

Štrúdl verze 2.0
žloutková pěna, karamelové ořechy

...

Tento kurz je spíše o tom co sami známe,
ale ukážu Vám nový moderní pohled na tyto kombinace

Budeme používat sous vide a šlehačkovou láhev,
naservírujeme si tradiční Kulajdu trošku jinak

Budeme dělat kuřecí fáš i ravioly
Uvaříme si krémovou paprikovou omáčku

A nakonec opět tradice jinak. Klasický rakousko-uherský štrúdl z jiného pohledu

Rybí hody
Lehké a hravé zpracování ryb

Losos tataki
ponzu omáčka, jarní cibulka, fenyklový salát s ředkvičkami

Krevetová polévka
chorizo, bílé fazole

Vykoštěný celý pstruh
omáčka Buerre Blanc, karamelizovaná brokolice

...

Tento kurz bude o spíše zahraničních chutích.
Trošku Asie, Španělska i Francie

Losos na jemné opečené plátky v sezamové krustě,
svěží a výraznou sójovou ponzu omáčkou

Vydatná krémová polévka z krevet,
která je perfektní do chladného i letního počasí

Celý pstruh od rybáře? Není problém, filety jsou raz dva.
Klasická vinná francouzská omáčka nesmí chybět



Maso & Maso
Pro milovníky toho nejzákladnějšího proteinu

Krájený hovězí tatarák na topince
sýr Gran Moravia, špek

Vepřový iberico steak
chimichurri omáčka a omáčka ze zeleného pepře, bramborový fondán

Kachní prso
karamelizovaná cibule s portským, krémová polenta

...
U tohoto kurzu si každý dopřeje
příjemné množství kalorií

Tatarák je klasika, která nemůže chybět téměř v žádné hospodě.
My si ukážeme jeho variantu s vyzrálým sýrem, která vás může překvapit

Vepřové iberico je super výběrové, prorostlé maso a
my si k tomu uděláme dvě světově známé omáčky

Kachní prso stejně jako steaky .
Křupavá kůže a krásně růžové maso.
Polenta a karamelizovaná cibule budou jako lehký doprovod

Vegan
Rostlinné a přitom plné chutě

Vegan žampionová paštika
balsamico omáčka, topinka

Lokše, smažený lilek, koriandr, máta, limeta
sojanéza, červená cibule

Květákový steak, drožděná omáčka
rozinky, nakládaný květák na kyselo, lískové ořechy

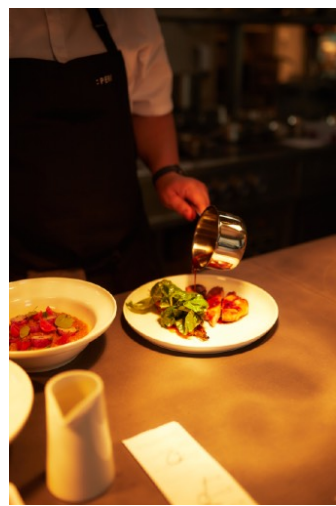
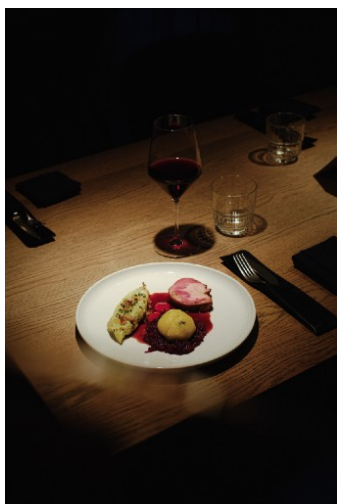
...
Vařit bez živočišných produktů, není pro každého
S tímto kurzem to ale dokážeme i chuťově vytáhnout vysoko

Paštiku zná každý, jen tentokrát použijeme
běžně dostupné žampiony a něco navíc

Lokše poslouží jako taco a spolu s ním si uděláme
křupavý lilek a veganskou majonézu s lehkým salátem
z koriandru, limetky a máty

Lehce karamelizovaný květák má úplně jinou texturu i chuť než asi znáte.
Drožděná omáčka je trošku úlet, ale určitě pochopíte až ochutnáte.
Rozinky a oříšky už jen vše podtrhnou





honza@jidloteka.com
jidloteka.com
+420 721 571 899