

Jak jsem vařila v Bratislavě (workshop)

<https://varimesmarcelou.cz/postrehy/jak-jsem-varila-v-bratislave-workshop.html>

Moje vášeň pro vaření mne nečekaně zavedla až na Slovensko. Uveřejnila jsem jeden ze svých receptů na největším slovenském kulinářském portálu VARECHA.SK a umístila jsem se mezi pětici nejsledovanějších receptů měsíce. A díky tomuto faktu jsem vyhrála účast na workshopu, který VARECHA.SK pořádala a vedl ho slovenský šéfkuchař Andrej Saturi.

V Bratislavě jsem mnoho let nebyla, dnes mohu říci: „Jaká škoda“. K samotné sobotní účasti jsme s manželem přidali ještě 3 dny navíc. Chtěli jsme si předvánoční atmosféru Bratislavy náležitě užít. A tak jsem se 23. 11. 2017 ocitla v Bratislavě.

Atmosféra v bratislavských ulicích i náměstích předčila moje očekávání, byla totiž úplně jiná než v Plzni. Všichni se usmívali, když jsem požádala o možnost fotografovat, nikdo nic nenamítal a nekřičel na mě, co si to dovoluji a ať to okamžitě smažu, že paní prodává originály.



Vánoční trhy v Bratislavě

Zdroj: Marcela Hackerová

Putování po Bratislavě, ochutnávání místní kuchyně (musím chválit, nebyla z instantu a polotovarů), osobní setkáním s mojí úžasnou Facebookovou přítelkyní Jolankou, mě natolik unavilo, že jsem šla spát ještě před devátou hodinou večerní s pevnou nadějí, že to zítřejší účinkování na sobotním workshopu ve škole vaření v [Polus City Center](#), dopadne dobře a já si přivezu úžasný zážitek.



Předvánoční atmosféra u Michalské brány

Zdroj: Marcela Hackerová

Dopoledne, 25. 11. 2017 v 11.00 hodin, jsme všichni připraveni. Celkem pět dvojic (každý si mohl někoho přivést s sebou). Všichni jsme dostali krásně zelenou „Varecháčskou“ zástěru. Pozdravili jsme se s Andrejem Saturim, šéfkuchařem a nyní i lektorem workshopu.



Andrej Satori - dirigent workshopu

Zdroj: Marcela Hackerová

Hlavní hrdinkou celého snažení všech přítomných byla „KAČKA“, zkratka česká, tedy slovenská [kachna](#). Před námi na stole byla spousta surovin, ze kterých budeme vařit. Dvě celé kachny, balíčky [kachních prsou](#), spousta zeleniny, mouka, černé pivo a nevím co všechno ještě. Jsou rozdány první úkoly.

Je třeba vykostit obě kachny a připravit [kachní prsa](#) na dva základní chody. První předváděčka od Andreje (vypreparoval kachní prso) a dalšího vykostování se ujímáme Dominika a já. Ostatní nás pozorně sledují. Pak přebírají nože a pokračují. Každý si to musí vyzkoušet.



Porcujeme kachnu

Zdroj: Marcela Hackerová

Andrej prechází k druhému stolu a začínáme pripravovat rychlý chléb zadělávaný černým pivem. Recept na chleba mě velmi zaujal a jen co bude trochu času, musím chleba upéct.



Příprava pívního chleba
Zdroj: Marcela Hackerová



Pivní chléb už kyne

Zdroj: Marcela Hackerová

Je to opravdu rychlé. Každý účastník má své úkoly. Chleba úspěšně kyne a začínají se péct [kachní prsa](#).

Dominika a Marián smaží omeletu, pak Marián peče na pánvi kachní prsa, která se následně zapečou v troubě. Všechno běží jako po másle.



Dominika a Marián pečou omeletu

Zdroj: Marcela Hackerová



Andrej kontroluje pečení kachních prsou

Zdroj: Marcela Hackerová

Docházím k poznání, že práce šéfkuchaře nejen na workshopu, ale hlavně v restauraci, mi připomíná práci dirigenta symfonického orchestru a v mém případě šéfa účtárny, každé číslo musí být správné a vše dokonale načasované (zaměstnanec musí dostat včas výplatu a stát včas a přesně svoje daně).

Chleba se peče, v druhé troubě se opékají oba skelety, ořezy i [stehna](#) vykostěných kachniček, Erika škvaří husí [škvarky](#) z kůží, Evka připravuje rýžové nudle. Andrej vše kontroluje.



Husí škvarky se škvaří

Zdroj: Marcela Hackerová

A je čas připravit první chod - [Orientální kachna s rýžovými nudlemi.](#)

Krájí se zelenina, restuje se, filírují se pečená kachní prsa. Andrej připravuje omáčku, do které se vkládají všechny připravené ingredience. Nechat lehce proležet a servírujeme si první pokrm.



Orientální kachna s rýžovými nudlemi

Zdroj: Marcela Hackerová

Po lehké svačince v podobě orientální kachny s rýžovými nudlemi dáváme vařit očištěný pastinák, několik [brambor](#) a [cibulek](#) na pastinákové pyré. Čistí se také cukety a další zelenina. Přistihuji se, že Erice říkám, že škvarky jsou akorát, ať je sundá z plotny.

Druhým hlavním chodem jsou [kachní prsa s pastinákovým pyré a grilovanou zeleninou](#).



Připavuje se hlavní chod

Zdroj: Marcela Hackerová

Jde to všechno strašně rychle. Někteří z nás grilují zeleninu, další mixují pyré a můžeme servírovat hlavní chod dnešního workshopového menu.



Servírujeme kachní prsa

Zdroj: Marcela Hackerová

Pastinákové pyré jsem nikdy nejedla, ale vřele doporučuji, bylo velmi chutné až hedvábně chutné.

Andrej se tváří spokojeně, všechno klaplo a my si můžeme pochutnat na [pastinákovém pyré a kachních prsou s grilovanou zeleninou](#). Všechno je krásně dozdobené jedlými květy.



Kachní prsa s pastinákovým pyré a grilovanou zeleninou

Zdroj: Marcela Hackerová

Ve finále připravujeme [kachní paštiku s pivním chlebem](#).

Paštika je vyrobená ze zbytků masa na skeletech obou kachen, které jsme umleli, přidali celé husí škvarky a notnou dávku kachního sádla. Ještě osolit, zamíchat a vše je spojeno v lahodnou kachní paštiku.

Co jiného si dát ke kachní paštice, než čerstvě upečený chléb zadělávaný černým pivem.



Pivní chléb ke kachní paštice

Zdroj: Marcela Hackerová

Čtyři hodiny vaření uplynuly tak neskutečně rychle, že nám nezbývá, než Adrejkovi poděkovat za perfektní kuchařskou školu, při které mě osobně naučil i několik zajímavých vychytávek.



Já a Andrej Satori

Zdroj: Marcela Hackerová

Všichni účastníci ode mne dostávají dárky a pomalu se loučíme. Byl to nezapomenutelný zážitek ze společného vaření.

O našem snažení si můžete přečíst [článek na portále VARECHA.SK](#)

Děkuji portálu [VARECHA.SK](#) a všem zúčastněným za krásný zážitek. Možná se někdy znovu potkáme.