**Obchod a služby 3.ročník - marec**

**Sviatok sv. Vavrinca – patróna kuchárov**

Svätý Vavrinec, patrón kuchárov – sviatok : 10. august.

Význam mena: nositeľ víťazného venca; obyvateľ Laurenta (z lat.)

Symbol: palma, rošt, chlieb, peniaze.

Patrón Španielska, Ríma, diakonov, kuchárov, vojakov.

Sv. Vavrinec sa narodil v Španielsku na vidieku v prvej polovici 3. storočia. Z jeho mladosti vieme len to, že ako mladík prišiel do Ríma a tam bol vychovávaný. Stal sa známym a obľúbeným pre svoju zbožnosť a iné cnosti. Dňa 30. augusta 257 sa stal pápežom Sixtus II. (257 – 258), ktorý bol pred tým diakonom rímskej Cirkvi. Za svojho nástupcu určil mladého Vavrinca. Diakoni rímskej Cirkvi boli vtedy priamymi spolupracovníkmi pápeža. A tak aj sv. Vavrinec sa spolu s pápežom staral o asi štyridsaťtisíc kresťanov. Rozdal poklady Cirkvi medzi chudobných. Súčasne ich povzbudzoval a potešoval, aby vytrvali vo viere. Za to ho vypočúvali a mučili, byli ho kijakmi a natiahli na škripec. Počas vypočúvania a mučenia sa celú dobu modlil. Keďže sa nechcel vzdať viery, vojaci ho upálili. Stalo sa to 10. augusta 258.



**Minútková kuchyňa**

**Minútka** = rýchla príprava pokrmov pečením na panvici, rošte alebo ražni, tepelná úprava nepresahuje 25 minút. Používame len veľmi akostné suroviny, pokrm je vždy čerstvý, má krátku tepelnú úpravu. Pracovisko na prípravu minútok je v bezprostrednej blízkosti tepelného zdroja, ostatné pomocné zariadenia (pracovný stôl, klát na mäso, príručná chladnička, rošt, ražeň...) musia tvoriť jeden pracovný celok ľahko použiteľný. Pomôcky ako sú panvice, nože, misky na zapekanie, naberačky, košíky na vyprážanie a pod. musia byť v dostatočnom množstve poruke na vyhradenom mieste.

Kuchár minútkár zostavuje podľa zaužívaného systému potraviny, pochutiny, obloženiny, dekoračné doplnky atď. tak, aby mal všetko poruke. Minútky sa pripravujú len z prvotriednych, bezchybných surovín.



1. **Koľko minút je maximálny čas na prípravu minútkovej kuchyne ?**

**Tajomstvo studenej kuchyne**

**Studená kuchyňa –** jedlá podávané v studenom stave.

**Rozdeľujeme ich na:**

**Studené predjedlá** – podávajú sa pri všetkých menu ako prvý chod. Mali by to byť malé pikantné pokrmy, ktoré vzbudzujú chuť do jedla (pikantné, korenisté, lahodiace oku i chuti).

**Studené jedlá** – rozumejú sa jedlá podávané ako studená večera

- nárez – väčšie porcie rozličných druhov studeného mäsa,

- údeniny- doplnené vždy pikantnou prílohou.

**Studené polievky –** ovocné alebo zeleninové (rajčiaková, uhorková a iné).

**Šaláty** – jednoduché i zložité.

**Doplnky –** studené omáčky, syrové a maslové pečivo, pochutiny (očká, olivy), upravené rozličným spôsobom.

**Chlebíčky, chuťovky.**

Pracovník, ktorý má zvládnuť aspoň základy prípravy studených jedál, musí mať dobré znalosti z teplej kuchyne. Všetko musí byť vopred náležite spracované, nič nesmie byť prepečené ani rozvarené, všetko má správnu farbu a  chuť. Výhodou kuchára je dobrý vkus, zmysel pre presnosť, tvorivé nápady, lebo zákazník najprv posudzuje celkový vzhľad výrobku a následne jeho chuť.

1. **Ako rozdeľujeme studenú kuchyňu?**