**Záznam ze schůzky RCPC, konané dne 18.2.2020**

**Přítomni:** Jana, Martina, Vladimír, Julek, Olinka, Eva, Šárka, Vojta a Petrus

**Hosté:** Jozef Horal z Ekumeny, naši hostující studenti Sydney a Jorge,

**Speaker**: paní Jana Macešková hovořila na téma: „Francouzská kuchyně“

**Klubové záležitosti:**

- Přání Yvonny Fričové podpořit nově narozené dítě se zdravotním handicapem ve kmeni Checomacoco

- Stále řešíme umístění druhého haptického modelu pod střechou (neovlivněno teplotou, počasím). V jednání je možnost umístění na pražském Hradě

- Jozef Horal přišel, aby osobně pozval naše členy na 1) slavnostní večeři v arcibiskupském paláci dne 25.2.2020 a 2) na bowlingový turnaj dne 17.3.2020 (pozor: termín turnaje posunut o týden!)

- Plánuje se Gourmet večer dne 2.6.2020 na zahradě u Evy

- Jana připomíná termín letošní konference ve dnech 15.5. – 17.5.2020 v Luhačovicích

**Přednáška:** Paní Jana Macešková hovořila o francouzské gastronomii. V roce 2002 následovala, spolu se dvěma dětmi, manžela do Francie. Manžel byl naším zástupcem v OECD. Ve Francii strávila celkem 5 let, přitom nasála nejen francouzský styl života, ale především místní gastronomii. Doprovod manžela vyžadoval též plnit společenské úkoly, takže znalost gastronomie jak té místní, tak i české, se vlastně očekávala. Rychle se pustila do intenzivního studia jazyka i do základů gastronomie. Francouzská gastronomie soutěží s tou italskou o to, která je významnější a originálnější, která přišla s určitým jídlem jako první. Přestože každá oblast ve Francii (často každý departement) má svá typická jídla a své originální recepty, tak lze definovat, o čem francouzská gastronomie je, jakými zásadami se řídí. Je to o:

1. Surovinách a jejich čerstvosti. Často si nedovedeme představit, jaký je rozdíl mezi kvalitou jídla, pokud je připravené z čerstvé suroviny a ne z té, koupené v supermarketu.
2. Jak párovat potraviny. Obvykle se v restauracích nebo i u nás doma míchají chutě, a ty se vrství. Ale méně je více. Ukazuje se, že ideální je míchat maximálně tři chutě.
3. Sezónních potravinách, které se najdou na místních trzích. Na nich, najdeme potraviny, které prošly nejkratší cestu od farmáře ke spotřebiteli, což lze na jazyku lehce poznat. Proto se také strava v průběhu roku významně mění.
4. Že kvalitu gastronomie významně ovlivňuje i úroveň stolování a způsoby, kterými připravená jídla konzumujeme.

Paní Macešková sledovala v televizi místní gastronomii a nabírala recepty. Ty pak zkoušela na své rodině. Po letech pak pochopila o čem francouzská gastronomie je.

Po návratu do naší republiky chtěla své znalosti využít, nejdříve se domluvila s jednou menší televizí na vysílání gastronomického pořadu. Natočila určitý počet dílů, než se začalo vysílat, tak televize zkrachovala. Poté začala ve svém prázdném bytě předvádět gastronomii formou domácí restaurace. I tento způsob skončil poté, co syn potřeboval někde bydlet. Dnes paní Macešková kooperuje s firmou, dovážející vína, společně dělají prezentace špičkového jídla a nápojů.

Přednáška byla velmi zajímavá. Potvrdila to i následná diskuze. Zajímalo nás především, kterou restauraci s francouzskou kuchyní může v Praze doporučit. Vykládala nám své zkušenosti, jak to mají s ní těžké na různých místech, jaká jídla se jí kde snažili nabízet. A jak to pak dopadlo.

Prožili jsme další zajímavý večer.

Zapsal: Vladimír