

Práci a vývoj Anny Jeřábkové sleduji již třetím rokem a od té doby, jak z její závěrečné práce vyplývá, se v orientaci v gastronomii výrazně posunula kupředu

Výběr tématu, jež spojuje umění, gastronomii a tradice v pohraničním kraji naší vlasti, který byl prakticky ještě nedávno osídlený především německým obyvatelstvem hodnotím jako odvážné a nadprůměrně náročné. Obzvláště, jedná-li se o oblast, která v tomto směru nebyla dosud důkladně probádána a popsána.

V závěrečné práci mne zaujalo studentčino nadšené pojetí místní architektury a její usilovná snaha o získání původních receptur, které jsou pro tento kraj typické. Vzhledem k obvyklosti původních jídel sledávám kombinace surovin a servisu zobrazené v práci, jako příjemně inovativní. Zvláště pak cením vlastní návrhy na výrobu talířů mající inspiraci v místech jež jsou pro Broumovsko typická a k nimž má Anna očividně velmi vřelý vztah.

Rozsah zpracování k danému tématu hodnotím jako odpovídající. Doporučoval bych více se zaměřit na popis gastronomických zvyklostí v okolí jiných měst královéhradeckého kraje, a porovnal je s nynějším jižním Polskem.

Studentka má nakročeno správným směrem a z práce lze poznat, že se chce oboru věnovat naplno a dlouhodobě.

Doporučuji se nadále vzdělávat nejen v oblasti gastronomie a umění krajů České Republiky, ale celé Evropy. Především pak od klasické francouzské kuchyně až po zajímavé kombinace surovin severních a východních evropských národů. Odborník v gastronomii, jež chce vybudovat kvalitní podnik, se pak dobře zorientuje ve svém vlastním stylu tvorby.

Navrhovaná známka: 1

