

## Simona Krainová se na soustředění České Miss pod vedením šéfkuchaře pustila do flambování steaků

Topmodelka Simona Krainová tráví týden s finalistkami České Miss ve Vysokých Tatrách. Jako zkušená modelka jim radila při focení, v průběhu soustředění i během připravených workshopů. V rámci pobytu byl pro dívky připraven i program v kuchyni a stejně jako finalistky České Miss měla také Simona možnost si vyzkoušet kulinářské umění pod dohledem uznávaného Michelinského šéfkuchaře. Ten na lekci vaření naplánoval flambování steaků.

Hotel Lomnica nabízí gastronomii na vrcholové úrovni a proto byla naplánována příprava relativně sofistikovaného pokrmu. Společnými silami uvařila topmodelka spolu s Martinem Ditmarem a Evou Čerešňákovou po vzoru Gabo Kocáka flambovaný steak s celerovým pyré, grilovanou karotkou, sušeným foie gras, speciální omáčkou a lanýžem.



*„Od doby, co se mi narodily děti, mám k vaření určitě pozitivnější vztah než dříve. Pro děti jsem začala vařit různé typy polévek a často pro ně připravuji těstoviny. Sama mám raději lehkou stravu, milujeme s Karlem sushi, ale to doma nepřipravuji. Ráda si dám i steak a vyzkoušet si jeho přípravu pod vedením šéfkuchaře Gabo Kocáka bylo skvělým zážitkem,“* prozradila Simona, která předvedla, že zvládne i přípravu náročnějších pokrmů.



Šéfkuchař Gabo Kocák patří ke gastronomické špičce a má za sebou mnohaleté působení v restauracích oceněných Michelinskými hvězdami v Comme Chez Soi v Bruselu, Hangar 7 v Salzburgu či De Librije v Holandsku a mezi celebrity, které jeho speciality ochutnaly, jsou i Cameron Diaz, George Michael, Tom Cruise nebo thajská královská rodina.