

TISKOVÁ ZPRÁVA

Děti soutěžily o čokoládovou vařečku

Ostrava, 4. února 2015 – Vybraní žáci základních škol si vyzkoušeli své kuchařské dovednosti v soutěži O čokoládovou vařečku.

V prostorách Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce proběhl 4. února 2015 již 17. ročník soutěže O čokoládovou vařečku. Je to jediná soutěž podobného formátu v kraji. Je určena žákům a žákyním základních škol, kteří mají zájem o gastronomii a hodlají se tomuto oboru v budoucnu věnovat profesionálně nebo jako zajímavému a užitečnému koníčku.



V letošním ročníku se představilo 29 účastníků z 11 ostravských škol, zvláště z obvodu Ostrava-Jih. Žáci 7. – 9. tříd připravovali 3 porce teplého pokrmu s přílohou. Základní surovinou bylo zvolené čerstvé mleté vepřové maso, nebo si mohli vybrat pro bezmasý pokrm surovinu ze spotřebního koše. Výběr a použití surovin záleželo na fantazii soutěžících. Přílohu k pokrmu, šťávu nebo omáčku si žák vybíral z nabídky Vitany, a.s., hlavního partnera soutěže. Každý soutěžící si nejprve před vlastním pódiovým vystoupením připravil všechny potřebné suroviny. Pak následovalo veřejné předvádění kuchařského umu. To vše v časovém limitu. Všichni soutěžící měli k ruce pomocníka, žáka 3. ročníku učebního oboru Kuchař – Kuchařka, který pomáhal při úskalích a problémech.



Do poroty zasedl žák 4. ročníku maturitního oboru Gastronomie, Adam Wachtarzyk, který úspěšně reprezentuje SŠSS v národních gastronomických soutěžích, dále učitelé odborných předmětů a zástupce generálního sponzora – VITANY, a.s., pan Igor Fuksa. Hodnotilo se dodržování technologického postupu, hygieny při práci, časový limit. Nejdůležitější však byla chuť a estetika připravovaného pokrmu.

Vítězka soutěže, Markéta Musilová ze ZŠ Emilie Lukášové, si odnesla sladkou hlavní cenu - dort s čokoládovou vařečkou. Připravila Hambáček s gratinovanými brambory a plněnými žampiony. Druhý skončil Dominik Fromelius ze ZŠ Srbské 2 s Fugu po česku. Ze třetího místa se radovala nejmladší soutěžící, Veronika Starovičová ze ZŠ Jugoslávská 23, která připravila Hokaidó s mletým masem. Středomořské čufty s pečenými brambory a oblohou, žákyně Barbory Jandové ze ZŠ Emilie

Lukášové, získaly zvláštní cenu starosty ÚMOB Ostrava-Jih, pod

jehož záštitou se soutěž konala. Ocenění od firmy Vitany, a.s. si převzala žákyně Tereza Bajorová ze ZŠ Mitušova 16 za přípravu nápaditého pokrmu Sate ala Bali. Všichni soutěžící si kromě vzrušujících zážitků odnesli pro vzpomínku na tento den také upomínkové dárky a pamětní list. Práce mladých soutěžících má rok od roku vyšší úroveň. Soutěžící stále častěji využívají nové trendy moderní gastronomie, prolíná se česká kuchyně se zahraniční. Pro mnohé účastníky soutěže se tak i otvírá cesta k budoucímu povolání, o které je na trhu práce stálý zájem, a to nejen v našem kraji, ale i v zahraničí, kam míří stále více našich absolventů, jimž dosažené dovednosti a schopnosti umožňují budovat a rozvíjet profesionální kariéru.

