

TISKOVÁ ZPRÁVA

Ať to nepřesolíš!

Střední škola společného stravování v Ostravě-Hrabůvce pořádala 3. února 2016 již 18. ročník soutěže O čokoládovou vařečku. Je to jediná soutěž podobného formátu v kraji, která se konala v rámci kampaně města „Školní jídelny zdravé a chutně“. 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.

Na základě výběru bylo do finále vybráno 34 žákyň a žáků 7. – 9. tříd z 13 ostravských základních škol, zvláště z obvodu Ostrava-Jih. Úkolem bylo připravit 4 porce teplého pokrmu s přílohou. To vše v časovém limitu. Všichni soutěžící měli k dispozici čerstvé mleté vepřové a hovězí maso nebo si vybrali pro přípravu bezmasého pokrmu surovinu ze spotřebního koše. Před vlastním pódiovým vystoupením si nejprve připravili všechny potřebné suroviny. Výběr a použití surovin záleželo na fantazii soutěžícího, pracovali např. s lilkem, dýní Hokaido. Pak následovala veřejná prezentace kuchařského umu. Každý soutěžící měl k ruce pomocníka, žáka 3. ročníku učebního oboru Kuchař. Asistenti buď dohlíželi a pomáhali odbornou radou nebo při složitějších úpravách museli přidat i ruku k dílu.

Odborná porota sledovala pečlivě všechny soutěžící při práci, pečlivě ochutnávala speciality malých kuchařů a hodnotila dodržování technologického postupu, hygieny při práci, dodržení časového limitu. Nejdůležitější však byla chuť a estetika připravovaného pokrmu. Práce mladých kuchařů má rok od roku vyšší úroveň. Soutěžící stále častěji využívají nové trendy moderní gastronomie, prolíná se česká kuchyně se zahraniční. Děti se zajímají o cizí země, cestují s rodiči, sledují kulinářské programy, což dosvědčují některé zvolené názvy pokrmů: Boulettes de viande, Sicilské arancini di riso, nechyběly ani tajemná jídla jako Upíří



bašta, Chalupářské překvapení, a určitým překvapením bylo i to, že dva ze soutěžících uvařili dietní bezlepkové jídlo. Rada všech rodičů - „Hlavně ať to nepřesolíš a nespálíš!“ – se mladičkým kuchařům určitě hodila.

Vítěz soutěže, Matěj Otipka ze ZŠ I. Sekaniny 1804, Ostrava-Poruba, si odnesl sladkou hlavní cenu - dort v podobě čokoládové vařečky. Připravil bezlepkový pokrm Pestré kuličky se zeleninou. Druhý skončil Petr Laňka ze ZŠ Porubská 832, Ostrava-Poruba s Tagliatelle se špenátem, rajčaty a žampiony. Ze třetího místa se radovala Barbora Machná ze ZŠ Krestova 36, Ostravy-Hrabůvky, která uvařila Špagety s vepřovou směsí a zeleninou. Hokaidó dýně s blanšírovanou zeleninou a sýrem, žáka Martina Staňka ze ZŠ Jugoslávská 23, získala zvláštní cenu místostarosty ÚMOB Ostrava-Jih. Všichni soutěžící si kromě vzrušujících zážitků odnesli pro vzpomínku na tento den také upomínkové dárky a pamětní list.



Popularita soutěže O čokoládovou vařečku zasáhla řadu ZŠ, ve kterých se pro velký zájem žáků 7. – 9. tříd uskutečňují již školní kola této soutěže. Ceníme si toho, že žáci mohou tímto zábavným a zároveň užitečným způsobem trávit svůj volný čas. Pro mnohé mladé 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.