

## Bodovali jsme na AHOL CUPu 2017

**Ostrava, 3. března 2017 – Šikovní mladí kuchaři odrovnali konkurenci. Králík se jim povedl. Barmani skončili na bedně.**

Dne 1. března 2017 se uskutečnil již 19. ročník gastronomické soutěže Ahol cup v Dolní oblasti Vítkovice v multifunkční hale Gong. Naši školu reprezentoval tým **kuchařů**: Šimon Pálka, Boris Stankovič, Matěj Malurek a David Klimscha; **barmani** Petr Vaněk a Petr Doležel a **baristka** Nikol Ságnerová.



Soutěžním úkolem čtyřčlenných kuchařských týmů bylo připravit moderního tříchodové menu, vycházející z tradiční české kuchyně a sezóny. Hlavní surovinou byl králíčí hřbet, který museli soutěžící zakomponovat do hlavního pokrmu. Naše kuchařské družstvo se blýsklo a sklidilo kov nejcennější.

Třetí místo v barmanské soutěži vybojoval pro Krakovskou Petr Vaněk. Úkolem barmanů bylo namíchat tři porce míchaného nápoje kategorie SPARKLING COCKTAIL. Základní surovinou nápojů byl Bohemia Sekt nealkoholický. Soutěžící měli na přípravu míchaného drinku 5 minut. Na práci všech barmanů dohlížel technický a jakostní komisař, který je řádně ohodnotil body.

Mladí baristé připravovali kávové nápoje dle pravidel, které vydala Česká barmanská asociace. Soutěžící museli seřadit profesionální mlýnek, připravit espresso, cappuccino a míchaný nápoj. Připravené nápoje servírovali dvoučlenné chuťové porotě, která hodnotila podle přísných parametrů.

Nikol Ságnerová z Krakovské obsadila v této soutěži třinácté místo.



**Vítězné menu kuchařů:**

Filé z candáta s máslovou omáčkou, batátové pyré, grilovaná zelenina



Králíčí hřbet na smetaně, žemlový knedlíček, brusinková espuma



Čokoládový dortík s malinovou omáčkou, makronkou a cukrovou vatou

