



Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych

44-217 Rybnik, ul. Św. Józefa 30
tel.: 32 42 236 63, 32 42 251 34, tel./fax: 32 42 235 49
NIP: 642-31-47-742 Regon: 241808095
e-mail: ekonomikrybnik@wp.pl



Regulamin wojewódzkiego konkursu kulinarnego „W poszukiwaniu smaku doskonałego”

V srpnu jsme se začali připravovat na soutěž, kterou vyhlásil polský partner ze ZSEU, pod názvem „Hledání dokonalé chuti”. Trenér kuchařů, vedoucí učitel OV pan Petr Přeček soutěž komentoval: „Hlavní surovinou, kterou jsme museli použít byla drůbeží játra a hrušky. Se studentem kuchařem 2. ročníku Janem Schrenkem jsme postupně doladili domácí paštiku, kterou jsme chuťově doplnili hruškovým carpacciem a dozdobili hoblinami z parmazánu, ořechy a chipsem ze Schwarzwaldské šunky.” Jen je škoda, že soutěž se nakonec pro malý počet přihlášených škol nekonala, dost možná se uskuteční příští rok. **Soutěž také volně navazovala obsahem na dříve uskutečněný projekt „Tváře životního prostředí”**, kde jsme se mimo jiné zabývali zdravou výživou a také jsme pracovali s BIO potravinami.

Přiložený recept doporučuji vyzkoušet, tak doboru chuť!!!!!!

P. Přeček, VU OV

Przepis polecam spróbować i dobrego smaku !!!!!

Receptura potrawy konkursowej

Nazwa potrawy: Domáci paštika z drůbeží játry s hruškovým carpaccio a želé, doplněná o hobliny z parmazánu, ořechy a chipsem ze Schwartwaldské šunky.	
Normatyw surowcowy (ilość na 4 porcje)	Drůbeží játra 200g Cibule 60 g Česnek 10 g Smetana 32% 50 g Žloutek 20 g Brendy 0,02 cl Schwardwal. š 30 g Ořechy 20 g Parmazán 20 g Hruška 40 g Hruškový džus 200 ml Želatina 35 g Fíkové balzamico 10 g Sušené brusinky 20 g

Sposób wykonania	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hruškový džus si dáme do kastrolku a necháme zredukovať. Pridáme do něj želatínu, vylijeme na plech a necháme v lednici vychladit. Vychlazené želé krajíme na stejnoměrné kostky. 2. Játru si očistíme, nakrájíme na menší kousky a na olivovém oleji ji zprudka orestujeme, tak aby uprostřed byla růžová. Necháme v lednici vychladit. 3. Vychlazenou játru semeleme společně s cibulí, česnekem, přidáme smetanu, brusinky, brendy, žlutky, koření a vše zamícháme. Takto připravenou směs necháme vychladit v lednici. 4. Mezi tím si připravíme – nakrájíme na tenké plátky z hrušek carpaccio. Z parmazánu si nastroháme hobliny a nasekáme ořechy. Z Schwarzwaldské šunky si na pánvi usušíme chipsy. 5. Na talíř nejdříve dáme carpaccio z hrušek, pak pomocí formičky drůbeží paštiku a vše dekorujeme ostatními surovinami. 6. Příloha – opečený toast
Imię i nazwisko uczestnika konkursu	Jan Schrenk
Nazwa reprezentowanej szkoły	SŠSS, Ostrava – Hrabůvka, příspěvková organizace
Podpis uczestnika konkursu	
Miejscowość i data	v Ostravě 15.9.2014
WRAZ Z RECEPTURĄ NALEŻY PRZESŁAĆ ZDJĘCIE WYKONANEJ POTRAWY !	



Regulamin wojewódzkiego konkursu kulinarnego **„W poszukiwaniu smaku doskonałego”**

1. Organizatorem konkursu, jest Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku oraz firma Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój
2. Konkurs skierowany jest do uczniów średnich szkół gastronomicznych, uczących się na terenie Polski .
3. Termin konkursu: 15 października 2014 r.
4. Warunki uczestnictwa w konkursie.
 - a) I etap konkursu: zgłoszenie udziału w konkursie - do 10 września 2014 r.
 - Wypełnienie formularza zgłoszeniowego i przesłanie na adres organizatora
 - Opracowanie przepisu na danie konkursowe (eliminacyjne), składające się z dania zasadniczego uwzględnieniem obowiązkowych produktów konkursowych: wątróbki drobiowej i gruszki
 - Wykonanie samodzielnie dania konkursowego (eliminacyjnego), zdjęcia tego dania i przesłania ich drogą elektroniczną na adres organizatora : ekonomikrybnik@wp.pl lub za pośrednictwem Poczty Polskiej na adres: Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych , ul. Św. Józefa 30, 44-217 Rybnik
 - zgłoszenie na konkurs oraz recepturę potrawy konkursowej należy wykonać na drukach otrzymanych przez organizatora konkursu
 - termin przesłania zgłoszenia upływa dnia 10 września 2014 roku
 - b) II etap konkursu:
 - wybór uczestników konkursu - do 20 września 2014 r.
 - spośród wszystkich zgłoszeń jury wybierze 20 autorów najlepszych przepisów , którzy wezmą udział w dalszej części konkursu - finale
 - uczniowie, którzy zakwalifikują się do finału zostaną poinformowani do dnia 20 września 2014 roku (lista finalistów zostanie również opublikowana na stronie internetowej www.zseu.pl)
 - c) III etap konkursu – finał (15 październik 2014r.)
 - Finał odbędzie się w ZSEU w Rybniku w godzinach 9.00 – 15.00
 - Szkoła zapewnia podstawowe wyposażenie w sprzęt gastronomiczny, które będzie rozmieszczone na bocznych stanowiskach
 - Każdy uczestnik w wylosowanym stanowisku roboczym gromadzi własny sprzęt gastronomiczny
 - Każdy uczestnik w konkursie wystąpi w kompletnym stroju kucharskim
 - W finale uczestnik nie wykonuje dania zgłoszonego do konkursu w I etapie
 - W czasie konkursu każdy uczestnik zobowiązany jest wykonać danie konkursowe, które będzie się składać z dania zasadniczego w ilości po 4 porcje przy wykorzystaniu produktów z „black box-a”
 - Oprócz produktów znajdujących w „black-boxie”, uczestnicy mogą korzystać z wszystkich innych produktów dostarczonych przez organizatora
 - Czas na wykonanie obu potraw wynosi 100 minut oraz dodatkowe 15 minut na zapoznanie się ze sprzętem, rozłożenie własnego sprzętu oraz produktów

- Każdy uczestnik w czasie konkursu zajmuje miejsce wyznaczone przez organizatora
- Po upływie ustalonego czasu, uczestnik kończy pracę i przekazuje potrawę do oceny
- Oceny potraw będą dokonywać szefowie kuchni
- Przy ocenie potrawy jury będzie uwzględniać oryginalność, smak potraw, wygląd i technikę wykonania
- Po zakończeniu pracy, wszyscy uczestnicy przystąpią do wykonania ostatniego zadania: powtórzenie wykonania potrawy sporządzonej przez Mistrza Kulinarnego w czasie wskazanym przez organizatora.
- Jury dokonuje oceny wszystkich potraw, jej decyzje są ostateczne

5. Nagrody w konkursie

- a) Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają fartuchy wierzchnie firmy „Prymat” w czasie których wystąpią podczas konkursu
- b) Zwycięzcy I, II i III miejsca otrzymają nagrody ufundowane przez sponsora konkursu – firmę „Prymat”
- c) Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają upominki produktowe od firmy „Prymat”

6. Postanowienia końcowe

- a) Organizator konkursu może wykorzystywać zdjęcia wykonywane w trakcie konkursu
- b) Organizator konkursu może wykorzystywać przepisy nadesłane na konkurs oraz wykonane w trakcie prac konkursowych