

Studenti z Brna předvedou své gastronomické umění v celostátní soutěži Svačina roku

6. listopadu 2014 – Žákyně a žáci **Hotelové školy Brno s.r.o., Bosonožská 9** se zapojili do celostátní gastronomické soutěže Svačina roku s Rio Mare. Do letošního druhého ročníku se celkem přihlásilo rekordních 112 studentů z celkem 31 středních škol. Hlavní surovinou pro přípravu pokrmů je tuňák Rio Mare. Odborným garantem je držitel titulu Mistr kuchař Vladimír Picka. Speciálním hostem finále bude kuchařka, herečka a moderátorka Markéta Hruběšová. Finále proběhne 2. prosince v Praze. Nejlepší soutěžící si rozdělí ceny v hodnotě 20 000 Kč.

Gastronomická soutěž Svačina roku s Rio Mare je určená středním školám zaměřeným na gastronomii. O druhý ročník soutěže byl větší zájem než loni nejen mezi školami, ale i studenty. Celkem má soutěž letos 112 účastníků z 31 středních škol a 10 krajů České republiky. Úkolem studentů je navrhnout a připravit pokrm nápaditý, chutný a vhodný pro použití jako svačina do školy pro děti, žáky nebo studenty.

Odborným garantem soutěže a předsedou poroty je i letos Mistr kuchař Vladimír Picka, který přibližuje použití tuňáka Rio Mare jako hlavní suroviny soutěže: *„Tuňákové maso je lehké a chutné. Skvěle se hodí jako základ pro zdravé školní svačiny. Tuňák dává lidskému tělu významné množství minerálů, bílkovin a vitamínů“*.

Odborná porota bude u soutěžních pokrmů hodnotit celkový dojem pokrmu, jeho složení, použitelnost jako svačina nebo chuť. Časový limit na přípravu jídla je 20 minut a jedna porce by měla mít hmotnost 100 až 200 gramů. Navíc finanční limit na přípravu porce nesmí přesáhnout v nákladech 50 Kč.

Vítěz soutěže dostane poukázku na nákup v hodnotě 7 000 Kč. Za druhé místo je poukázka v ceně 5 000 Kč a soutěžící na třetím místě vyhraje poukázku za 3 000 Kč. Nově ocení pořadatelé soutěže také samotné školy, jejichž studenti vyhrají jednu z cen. Školy obdrží výrobky Rio Mare ve stejných hodnotách.

Jeden z finalistů se může těšit na speciální cenu Markéty Hruběšové v hodnotě 5 000 Kč, která k účasti v porotě říká: *„Těším se, že mladí kuchaři a mladé kuchařky vymyslí spoustu jedinečných receptů a vymyslí nové a netradiční kombinace různých surovin. Jsem moc zvědavá na finále, kde předvedou svůj um a své znalosti při přípravě pokrmu v gastro studiu“*

Soutěž Svačina roku s Rio Mare má dvě kola. V prvním kole soutěžící připraví a nafotí pokrm. Fotografie pošlou společně s kalkulačním listem a technologickým postupem přípravy. V průběhu listopadu vybere odborná porota pro finále 12 nejlepších. Živé finálové kolo proběhne 2. prosince v gastronomickém studiu Chefparade v Praze.

Soutěž pořádá společnost Bolton Czechia, která zastupuje oblíbenou značku tuňákových výrobků Rio Mare v České republice a na Slovensku.

Do soutěže se za **Hotelovou školu Brno** přihlásily dvě žákyně – Gabriela Otrubová (třída H2A) a Petra Mahovská (třída H2A), obě pod vedení odborného vyučujícího Mgr. Miloše Komínka. Gabriela Otrubová připravovala pokrm s názvem Sýrový kornout s tuňákovým krémem a Petra Mahovská vytvořila svačinku ve tvaru trojúhelníku – Triangl s tuňákovým krémem.

Držme našim žákyním palce, aby svými výkony získaly co nejvyšší ocenění!



Tisková zpráva

Rio Mare

Maso tuňáka Rio Mare vyniká svou jemností a kompaktností. Tuňákové steaky jsou připraveny zcela bez konzervačních látek či dochucovadel. Díky vaření v páře maso zůstává jemné a lahodné, přidáním olivového oleje se špetkou mořské soli si udržuje ty nejlepší možné chuťové vlastnosti. Maso tuňáka je bohaté na bílkoviny, jež jsou velice důležité pro stavbu svalové tkáně a představují nezbytnou složku kompletní, lehké a vyvážené stravy. Tuňákové maso obsahuje důležité vitamíny A, B2, B12, a v potravinách vzácný vitamin D a vitamin B3 (PP). Tuňák je zvláště vhodný pro malé děti a seniory. Více na www.riomare.cz.

Rio Mare Paté

Je značka lahodných rybích krémů s vysokým podílem výběrového rybího masa. Rybí krémy jsou ideální surovinou pro rychlou a kreativní přípravu chutných a zdravých svačinek nejen pro děti. Praktické balení v tubě umožňuje rychlé a jednoduché použití kdykoliv a kdekoliv. Jeho výhodou je také dlouhá trvanlivost a bezpečný transport. Krémy Rio Mare Paté obsahují minimálně 44 % kvalitního rybího masa a jsou zcela bez konzervačních látek. Více na www.riomare.cz.

Rio Mare Kousky

Rio Mare Kousky tuňáka ve vlastní šťávě a Rio Mare Kousky tuňáka ve slunečnicovém oleji jsou novinkou na trhu. Tuňákové kousky jsou ideální pro přípravu salátů nebo sendvičů a rozšiřují možnosti konzumace tuňáka. Více na www.riomare.cz.

Garant soutěže Vladimír Picka

Po vyučení v oboru kuchař a absolvování hotelové školy působil na mnoha odborných pracovištích a v odborném školství. V současné době se věnuje hlavně vzdělávací a konzultační činnosti v oblasti studené kuchyně, soutěžní a kreativní gastronomie. Snaží se pomáhat především při výchově mladé kuchařské generace. Některé dosažené úspěchy: Zlatá a stříbrná medaile Gastroprág; titul Mistr kuchař; bronzová medaile z Olympiády kuchařů v Berlíně; nositel zlaté medaile M. D. Rettigové. Více na www.kucharskestudio.eu.