



Kuchařské naděje z Brna soutěží o nejlepší Svačinu roku

Brno, 30. října 2017 – Hotelová škola Brno se účastní 5. ročníku gastronomické soutěže Svačina roku s Rio Mare. Letos je v gastronomické soutěži přihlášeno 38 škol z celé České republiky. Soutěžící se utkají o ceny v hodnotě 20 000 Kč a tuňákové výrobky Rio Mare. Novinkou letošního ročníku je hlasování veřejnosti. Odbornou porotu složenou z Mistra kuchaře Vladimíra Picka a šéfkuchaře restaurace Aureole Jiřího Krále doplní gastronomický specialista Petr Stupka. Velkým pražským finále soutěžící provede Markéta Hrubešová.

Úkolem soutěžících ze středních odborných škol se zaměřením na gastronomii a stravovací služby je vytvořit originální školní svačinu pro děti, žáky a studenty. Na vytvoření pokrmu musí použít tuňákové výrobky Rio Mare nebo krémy Rio Mare Paté, které získali od pořadatelů zdarma. *„Tuňákové výrobky Rio Mare jsou pro přípravu zdravých, chutných a rychlých svačinek ideální surovinou. Jde to vidět i na zájmu studentů a středních škol o naši soutěž Svačina roku s Rio Mare. Letos v oblíbené soutěži přivítáme 123 mladých kuchařských nadějí z 38 škol,“* říká za pořadatele Pavel Kmínek, marketingový manažer společnosti Bolton Czechia.

Jednou z novinek 5. ročníku soutěže Svačina roku s Rio Mare je rozšíření odborné poroty o gastronomického specialistu a poradce Petra Stupku. Odborným garantem a zároveň předsedou odborné poroty zůstává Mistr kuchař Vladimír Picka a členem odborné poroty bude Jiří Král, šéfkuchař restaurace Aureole. Finálové kolo bude uvádět moderátorka, herečka a kuchařka Markéta Hrubešová.

Mladí kuchaři a kuchařky si rozdělí dárkové poukazy v hodnotě 20 000 Kč. Za prvenství získá soutěžící poukaz v hodnotě 7 000 Kč, mladí kuchaři na druhém a třetím místě vyhrají poukazy v hodnotě 5 000 Kč a 3 000 Kč. Porota složená ze zástupců pořadatele vyhlásí Zvláštní cenu Rio Mare v hodnotě 5 000 Kč. Do výběru nejlepšího receptu se letos poprvé zapojí veřejnost, která udělí Rio Mare cenu veřejnosti. Na vítěze a jeho školu čekají produkty Rio Mare v hodnotě 5 000 Kč. Hlasování proběhne na facebookových stránkách Rio Mare. Všechny školy, ze kterých budou ocenění studenti, dostanou tuňákové produkty Rio Mare ve stejných hodnotách.

Do 13. listopadu musí soutěžící zaslat fotografii a popis originálního pokrmu. Následně odborná porota vybere 15 nejlepších receptů pro pražské finálové kolo, které se uskuteční 7. prosince v gastronomickém studiu Chefparade+ v Holešovicích. Pořadatelem soutěže je společnost Bolton Czechia, která je výhradním distributorem tuňákových výrobků Rio Mare na českém trhu.



Tip na svačinu od vítěze soutěže Svačina Roku s Rio Mare 2016

Dominik Nedoma (Střední škola pedagogická, hotelnictví a služeb, Litoměřice) - Smažená rizolka s tuňákem Rio Mare a sušenými rajčaty

Suroviny (4 porce): 1 ks Rio Mare tuňáka, 10 lžic hladké mouky, 0,5 l mléka, 80 g sušených rajčat, 1 vejce, 160 g sýru, 80 g čerstvého špenátu, 160 g rajčat, 160 g žluté papriky, 1 šálek strouhanky, velkolistá petrželka, olej, sůl, pepř, cukr.

Postup: Z hladké mouky, mléka a vaječného žloutku připravíme těsto na palačinky. Na oleji smažíme tenké palačinky, které naplníme špenátem, sýrem, tuňákem a sušenými rajčaty. Palačinky pevně zabalíme a obalíme ve vejci a ve strouhance a osmažíme do zlatova. Nakonec osmažené palačinky doplníme salátkem z rajčat, papriky a petržele.

Poznámky pro editory:

Společnost BOLTON CZECHIA:

Je dceřinou firmou skupiny Bolton Group, která je dynamicky rostoucí mezinárodní společností vyrábějící a uvádějící na trh širokou řadu vysoce kvalitních spotřebních výrobků, jež jsou přítomny ve více než 125 zemích světa. Klíčovou potravinářskou značkou Bolton Czechia je Rio Mare. Mezi další výrobky z portfolia Bolton Czechia pro Českou republiku patří zejména extra panenské olivové oleje Monini, krájená rajčata a pyré Valfrutta, prémiové italské těstoviny Rummo, italská pesta Arisi, šťáva ze sicilských citronů LiMMi, balsamické octy Ponti a japonské sójové omáčky Kikkoman. Více na www.boltonczechia.cz

Garant soutěže a předseda odborné poroty 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. Retigové. Více na www.kucharskestudio.eu

Člen odborné poroty Jiří Král:

V roce 1996 získal titul Kuchař roku České republiky. V letech 1996 až 2008 byl členem a kapitánem národního týmu kuchařů AKC ČR. Za tu dobu získal mnoho medailí na mezinárodních gastronomických soutěžích. Vařil světovým businessmenům, prezidentům, králům a královnám. Od roku 2004 do roku 2010 působil jako šéfkuchař prezidenta a prezidentské kanceláře ČR. V současné době je Viceprezidentem gastronomie AHR ČR, jako šéfkuchař otevřel a vede pražskou restauraci Aureole. Již po páté získal prestižní ocenění od průvodce Michelin „Bib Gourmand“. A pro rok 2016 získal titul „Restauratér roku“. Aureole se stala velmi známou a oblíbenou restaurací díky gastronomii stylu Fusion Cuisine. Více na www.aureole.cz

Člen odborné poroty Petr Stupka:

Je gastronomický specialista a poradce s 30letou zkušeností na profesionální úrovni. Účinkoval ve vlastních televizních a rozhlasových pořadech v televizi Prima nebo Českém rozhlase. Působil jako odborný učitel na střední škole a je autorem knih Kuchařské čarování. Na webu pro všechny co milují vaření kulinar.cz nabízí kurzy vaření, recepty, videorecepty a pod značkou KULINÁŘ PETER STUPKA originální koření, smaltované nádobí, kávovary, mlýnky na koření nebo nádobí s nepřilnavým povrchem.

Kontakt:

Lukáš Klapil, Crest Communications Ostrava, e-mail: klapil@crestmorava.cz; mob.: 603 824 194