



## Brněnští studenti soutěží o titul Svačina roku

Brno, 19. října 2018 –**Hotelová škola Brno se účastní 6. ročníku celostátní soutěže Svačina roku s Rio Mare. O titul letos bojuje rekordní počet škol i studentů. Na nejlepší čekají ceny v hodnotě 20 000 Kč a tuňákové produkty značky Rio Mare v hodnotě 25 000 Kč. I letos bude do hlasování zapojena veřejnost. Odbornou porotu tvoří Mistr kuchař Vladimír Picka a šéfkuchaři Jiří Král a Vladislav Stuparič. Velké finále proběhne v pražském gastronomickém studiu Chefparade+ za moderace Markéty Hrubéšové.**

Do letošního již 6. ročníku soutěže Svačina roku s Rio Mare se zapojilo 141 studentů z celkem 43 odborných středních škol se zaměřením na gastronomii a stravovací služby. Úkolem mladých kuchařek a kuchařů je vymyslet a připravit moderní školní svačinu s využitím tuňákových výrobků Rio Mare nebo krémů Rio Mare Paté. Všechny tyto suroviny dostanou školy od pořadatelů zdarma.

*„Nově mohou studenti použít letošní tuňákové novinky Rio Mare Leggero a Rio Mare Natura vyráběné inovativní patentovanou technologií, jejímž výsledkem je obsah prvotřídního tuňáka bez zbytečného odkapávání olivového oleje nebo slaného nálevu,“* říká Jan Jedlička, marketingový manažer Bolton Czechia a předseda poroty pořadatele.

Odborným garantem a zároveň předsedou soutěže je Mistr kuchař Vladimír Picka. Dalšími členy odborné poroty jsou šéfkuchař restaurace Aureole, Jiří Král a šéfkuchař a majitel kulinářského studia Ateliér Culinary, Vladislav Stuparič. Druhou porotu tvoří zástupci pořadatele, které doplní Eva Ehrenbergerová, autorka food blogu Moje barevná kuchyně. Živým finále bude soutěžící provádět herečka, moderátorka a kuchařka Markéta Hrubéšová.

Budoucí kuchařky a kuchaři soutěží o dárkové poukazy v hodnotě 20 000 Kč. Odborná porota vybere tři nejlepší svačiny. Autor na prvním místě získá poukaz v hodnotě 7 000 Kč, autoři druhé a třetí nejlepší svačiny vyhrají poukazy v hodnotě 5 000 Kč a 3 000 Kč. Pořadatelská porota udělí „Zvláštní cenu Rio Mare“ v hodnotě 5 000 Kč. I letos bude do hlasování zapojena veřejnost, která udělí „Cenu veřejnosti“. Hlasování proběhne na FB stránkách Rio Mare. Navíc všechny školy, ze kterých budou ocenění kuchařky a kuchaři, dostanou tuňákové produkty Rio Mare ve stejných hodnotách.

Soutěž je již tradičně dvoukolová. Autoři zdravé tuňákové svačiny musí poslat fotografie a popis receptu do 9. listopadu. Následně z došlých receptů odborná porota vybere 15 nejlepších, kteří postoupí do pražského finále, které se koná 4. prosince v gastronomickém studiu Chefparade+ v Holešovicích. Pořadatelem soutěže je společnost Bolton Czechia, která je výhradním českým distributorem tuňákových výrobků Rio Mare.



## **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 Mutti, 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](http://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](http://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 popáté získal prestižní ocenění od průvodce Michelin „Bib Gourmand“. A pro rok 2016 získal titul „Restaurátér roku“. Aureole se stala velmi známou a oblíbenou restaurací díky gastronomii stylu Fusion Cuisine. Více na [www.aureole.cz](http://www.aureole.cz)

### Člen odborné poroty Vladislav Stuparič:

Šéfkuchař a majitel kuchařského studia Atelier Culinary, které otevřel v Praze v roce 2008. Byl kapitánem národního a juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Získal bronzovou a stříbrnou medaili z kuchařské olympiády v Berlíně. Je akreditovaným komisařem pro mezinárodní soutěže pořádané Světovou asociací kuchařských svazů. Již 10 let se věnuje foodstylingu.