

Gastronomickou soutěž ovládli žáci z Libereckého kraje



01. 02. 2017 16:50

Mimořádný úspěch na Mezinárodním mistrovství České republiky Gastro Junior Brno – Bidvest Cup zaznamenali žáci Střední školy gastronomie a služeb Liberec, jejímž zřizovatelem je Liberecký kraj. Daniel Polák ze 3. ročníku oboru kuchař vybojoval zlaté pásmo a stejné, nejvyšší ocenění, přivezla domů ze soutěže i žákyně třetího ročníku oboru číšník, Barbora Danitová.

„Oceňuji především snahu učitelů i žáků zúčastnit se takovéto soutěže. Důležité je na tom to, že se nebojí porovnat své síly s ostatními. A pokud ještě vylepší Coubertinovo motto, že „není důležité vyhrát, ale zúčastnit se“ o lehkou úpravu, že je dobré vyhrát, když už se zúčastním, tak jsem spokojen dvojnásob. Přeji všem, aby jim elán a chuť vyhrávat zůstaly,“ uvedl na adresu úspěšných žáků Petr Tulpa, náměstek hejtmana pro školství, mládež, tělovýchovu, sport a zaměstnanost.

Mezinárodní mistrovství České republiky Gastro Junior Brno – Bidvest Cup je nejprestižnější soutěží gastronomických oborů. Soutěži předchází nominační klání mezi školami, z nichž pouze nejúspěšnější mají možnost finálové účasti. Samotná účast v soutěži, kterou hostilo ve druhé polovině ledna Brno, je jednoznačnou vizitkou výborné práce pedagogů i škol.

„Kuchařské finálové soutěže se zúčastnilo 26 žáků. Každý z nich si vylosoval jeden z deseti tajných

košů, kde našel určitý druh masa a čtyři hlavní suroviny, z nichž měl za úkol pokrm připravit. Po seznámení s jednotlivými položkami začínal běžet třicetiminutový interval, během něho si soutěžící ujasnil základní technologický postup, připravil vše potřebné, inventář a zbylé suroviny na přípravu a určil název pokrmu,“ popsal Zdeněk Šlaich, ředitel střední školy na králově Háji. Poradit se mohl také se svým učitelem – trenérem a pak v časovém limitu čtyřicet pět minut, který měl na přípravu čtyř porcí, již pracoval ve studiu zcela samostatně, pod dohledem poroty i přítomných diváků.

Daniel Polák, žák 3. ročníku oboru kuchař, získal pod vedením učitelky odborného výcviku paní Guričanové, se svým pokrmem nazvaným „Mořský vlk pečený v papilotě, pikantní rybí kroketa, rizoto s parmazánem, rajčatová omáčka, zelenina na smetaně“ umístění v nejvyšším zlatém pásmu.

Číšnické finálové soutěže se zúčastnilo 27 žáků. Soutěžící měli za úkol připravit u stolu dvě porce palačinek, dále k nim zvolit, připravit a naservírovat vhodný nápoj, představit záměr prodeje pokrmu a nápoje v ústní i písemné formě a po skončení praktického úkolu každého soutěžícího ještě čekala jazyková zkouška ve zvoleném cizím jazyce.

Barbora Danitová, žákyně 3. ročníku oboru číšník, získala pod vedením učitelky odborného výcviku paní Vlčkové svým sladkým dezertem pod názvem „Citronová flambovaná palačinka sypaná praženými mandlemi a šlehačkou, zdobená ovocem kaki – mandlový punč“ umístění rovněž v nejvyšším zlatém pásmu.

Ve finálové soutěži 35 zúčastněných škol se Střední škola gastronomie a služeb Liberec umístila na 5. místě.