

KOŠICKÝ KUCHÁR 2018
a
**V. JARNÁ GASTRONOMICKÁ VÝSTAVA JEDÁL A CUKRÁRENSKÝCH
VÝROBKOV**

Košický klub kuchárov a cukrárov SZKC usporiadal v mesiaci apríl 2018 už piatu jarnú výstavu jedál a súťaž „Košický kuchár 2018“.

Na uvedenie akciu sú pozývaní zástupcovia všetkých klubov SZKC, Košických hotelov a reštaurácií ako aj odborných škôl. Tak ako po minulé roky aj tento ako jediný klub SZKC vytvoril už po tretíkrát priestor na prezentovanie zručnosti kuchárov školských zariadení.

Kuchárky a vedúce školských jedální v zriaďovateľskej pôsobnosti mesta Košice prijali pozvanie, aby si zmerali svoje sily s profesionálnymi kuchármi v uvedenej súťaži.

Súťaž bola vyhlásená v troch kategóriách:

I. kategória: Kuchár senior - profesionálni kuchári z hotelových a reštauračných zariadení

II. kategória: Kuchár junior - žiaci stredných odborných škôl a mladí kuchári do 21 rokov

III. kategória: Kuchár pre školské zariadenia a vývarovne – kuchári školských jedální, DM, ŠD a J, veľkých závodných vývarovní

Súťažilo sa v troch disciplínach:

A – Teplá kuchyňa – varenie naživo

B – Studená kuchyňa

C – Torty, zákusky a reštauračné dezerty

Každoročne je vyhlásená hlavná a predpísaná surovina:

tento rok to bol **králik (zajac)**

Pokrm mal vychádzať z gastronómických a kulinárskych tradícií Slovenska, prípadne jeho jednotlivých regiónov a musela byť zohľadnená sezónnosť použitých doplnkových surovín.

Pri hodnotení kulinárskych kategórií bolo brané do úvahy nasledovné :

- Sezónnosť použitých surovín
- Kombinácia surovín
- Kombinácia tepelných úprav
- Rôznorodosť tvarov výrobkov
- Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
- Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- Kvalita aspikovania
- Kombinácia a prirodzenosť farieb
- Použitie a možnosť realizácie v praxi
- Kompletnosť súťažného zadania
(počet kusov výrobkov , doplnkov atď.)
- Celkový dojem

S týmto všetkým sa museli popasovať kuchári, aby ukázali svoje zručnosti. A práce aj našich kuchárook sú fantastické.

Cieľom súťažiacich bolo „uvariť jar na tanieri“. Téma pre „Torty a dezerty,, bola taktiež spojená s jarou – „Jar na tanieri“.



Na záver trojčlenná odborná porota zložená z certifikovaných porotcov rozhodla o rozdelení ocenení. Súťažné torty a jedlá našich kuchárook a vedúcich školských jedální.

Pre súťažiach zo školských jedální v zriaďovateľskej pôsobnosti mesta Košice bolo hodnotenie nasledovne:

Súťažná disciplína: „Živé varenie“ - kategória: Kuchár pre školské zariadenia a vývarovne:

Absolútny víťaz: Marcela Jaselská, Školská jedáleň Juhoslovanska 2, Košice

Strieborná medaila: Adriana Miklianová – ŠJ - ZŠ Janigova 2, Košice; Alena Hoľáková, Školská jedáleň Juhoslovanska 2, Košice;

Súťažná disciplína: „Torty a dezerty“ – kategória: Kuchár pre školské zariadenia a vývarovne:

Strieborná medaila: Drahomíra Pethoová, školská jedáleň pri Materskej škole Jaltská 33, Košice

Bronzová medaila: Libuša Kubová – ŠJ - ZŠ Hroncova 23, Košice, Slávka Valašteková – ŠJ - ZŠ Slobody 1, Košice

Súťažná disciplína: „Studená kuchyňa“ – kategória: Kuchár pre školské zariadenia a vývarovne:

Diplom: Libuša Kubová – ŠJ - ZŠ Hroncova 23, Košice

Všetkým zúčastneným kuchárkam a vedúcim školských jedální patrí vďaka za to, že po svojej ťažkej a náročnej práci neoddychovali, ale s radosťou sa vo svojom voľnom čase venovali príprave na súťaž už po tretíkrát. Nemusia sa hanbiť za svoje výsledky, pretože každoročne obsadili popredné miesta v zlatom, striebornom aj v bronzovom pásme.







Video reportáž z akcie:

<https://www.youtube.com/watch?v=xQK2QZO2VUo>

***Ďakujeme za aktívnu účasť a prezentovanie zručnosti kuchárov
a vedúcich v školskom stravovaní***

Spracovala: Mária Pancuráková