

## Medaile v gastronomii.

Naši studenti se ve dnech 3. - 5. 3.2010 účastnili 16. ročníku národní soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2010 – NOWACO CUP- MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY.

Žáci oboru kuchař, a cukrář se zdatně prosadili ve své profesi v odborných dovednostech na pozici medailového ohodnocení.

Za obor kuchař získal stříbrnou medaili, Jakub Šimon žák 4. ročníku.

Základní surovinou bylo Ryb Eje, chlazené jihoamerické maso z býků, ze kterého měli soutěžící připravit 4 porce moderního teplého pokrmu s hlavní a odlehčenou přílohou v časovém limitu 45 minut. Před zahájením soutěžního úkolu si soutěžící losoval přání hosta – jednu ze tří možností tepelné úpravy:

1. Saignant neboli rare – nepropečený krvavý
2. Point neboli medium – mírně propečený
3. Biencuit neboli well done – pro

Jakubovi se díky moderní technice zdařila úprava medium.

Jeho pokrm nesl název: Ryb Eye – steak, smetanové ragú z hlívy ústřičné, doplněný chlebovým nákypem, rozmarýnovým demi - glassem

Bronzovou medaili získal Lukáš Hofman žák 3. ročníku v oboru cukrář, který připravil čtyři porce moderního teplého dezertu s názvem „Jemný perníkový nákyk s jablk, tvarohem a mandlemi doplněný povidlovou omáčkou, odvozeného od tradiční české gastronomie v časovém limitu 45 minut.

Tyto soutěže jsou pro žáky v jejich profesi přínosem pro další vzdělávání v oboru.

Bc. Šitinová Václavka