



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

MISTR VE VAŘENÍ KYSELICE BYL VYHLÁŠEN

22.01.2013 - [Jana Šuráňová](#)

V rámci projektu CZ.1.07/1.1.38/01.0015 Inovační technologie v odborných předmětech a odborném výcviku uměleckých řemesel a oborů gastro se v prostorách naší odborné pracovní učebny gastronomie, která je umístěna v místní ZŠ, ve dnech 11. a 18. ledna 2013 uskutečnila soutěž MISTR VAŘENÍ KYSELICE. Zúčastnilo se jí celkem 10 žáků třídy 2. G oboru kuchař-kuchařka a kuchař-číšník.

Degustační komise z dle vyhlášených kritérií soutěže zhodnotila vzhled ukázkové porce krajové kyselic, konzistenci, způsob krájení surovin, dochucení, normování a čistotu při práci. Sešlo se několik různých receptů s paprikou, houbami, fazolí, klobásou, ale i recept z roku 1912 s přidáním švestkových povidel.

Žáci si přinesli z domova specifické suroviny, hlavně pak domácí kysané zelí, které mělo na výslednou chuť podstatný vliv.

Maximální počet bodů, kterých mohli žáci dosáhnout, byl 70.

Na prvním místě se s počtem bodů 68 umístil a titul **MISTR VE VAŘENÍ KYSELICE** získal **Zdeněk Michalec**, na druhém místě s počtem bodů 67 **Ladislav Petrůj** a na třetím místě se 66 body **Renata Zvonková**.

Gratulujeme!!!

Všichni žáci přistupovali k soutěži velmi zodpovědně, další účastníky dělily od stupňů vítězů jen 1 až 2 body.

Paní učitelce odborného výcviku Aleně Stolaříkové děkujeme za přípravu a pěkný průběh celé soutěže, která přispěla k oživení výuky a rozvoji odborných dovedností. Zároveň se škola prezentovala na místní ZŠ Luhačovice.

Čtenost článku: 192

<< [zpět](#)

