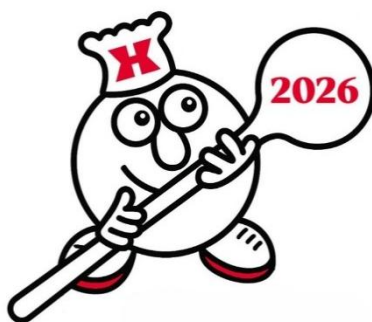


Hotelová škola, Ostrava, příspěvková organizace

pořádá

26. ročník soutěže O čokoládovou vařečku



na téma „Hamburger“

Soutěž je určena žákyním a žákům, kteří mají opravdový zájem o gastronomii a hodlají se tomuto oboru v budoucnu věnovat buď profesionálně, nebo jako zajímavému a užitečnému koníčku.

Soutěž je určena **pro žáky 7.–9. tříd základních škol.**

Záštitu převzal **Bc. Martin Bednář, MBA, starosta městského obvodu Ostrava-Jih.**

Pořadatel: **Hotelová škola, Ostrava, příspěvková organizace**

Ředitel soutěže: **Mgr. Ivana Matulová, ředitelka střední školy**

Termín soutěže: **28. 1. 2026 od 8³⁰ do 14³⁰ hodin pro veřejnost**

Prezence: **7¹⁵–7³⁰ hodin u recepce školy**

Soutěžní úkol: **příprava tří porcí hamburgeru s přílohou.**

- Pro přípravu pokrmu budou určeny suroviny ze surovinového koše. Hmotnost jedné porce masa bude 100 g.
- Výběr a použití surovin ze surovinového koše záleží jen na fantazii soutěžícího.
- Pro tepelnou úpravu bude k dispozici elektrická varná deska nebo indukce, grilovací pánev, mini stolní elektrická trouba a ALTO-SHAAM zařízení pro tepelné uchovávání jídla a nahřívání talířů, konvektomat multifunkční trouba na vaření a pečení.
- Soutěžícímu bude přidělen asistent z řad žáků Hotelové školy.

SUROVINOVÝ KOŠ

Pro přípravu pokrmu volte suroviny zařazené do koše:

Pečivo	hamburgerové housky
Maso a alternativy	mleté hovězí maso, mleté vepřové maso, kuřecí maso, krutí maso, losos, trhané vepřové maso, žampion portobello, marinovaný tempeh, tofu uzené
Sýry	plátkový čedar, plátková gouda, plátkový ementál, mozzarella, sýr s modrou plísní, hermelín
Zelenina a doplňky	ledový salát, římský salát, rukola, polníček, rajče, paprika čerstvá/kapie, cuketa, okurka čerstvá, okurka nakládaná, cibule žlutá, cibule červená, cibule šalotka, česnek, pórek, chilli papričky, zelí hlávkové, karotka, celer, brambory, květák, batáty
Omáčky a dochucovadla	kečup, hořčice, BBQ omáčka, Sweet Sauer omáčka, majonéza, hořčice, dijonská hořčice, medová hořčice, jogurt bílý, zakysaná smetana, med, křen strouhaný
Ostatní doplňky a suroviny	anglická slanina, vejce, strouhanka, panko strouhanka, mouka hladká, slunečnicový olej, řepkový olej, olivový olej, máslo
Koření a bylinky	sůl, pepř černý, paprika sladká mletá, chilli mleté, čerstvý tymián, čerstvý rozmarýn, jarní cibulka, pažitka, čerstvý kopr

Soutěžící připraví také přílohu dle vlastní fantazie, která doplní jejich hamburgerový zážitek. K její přípravě použije suroviny ze surovinového koše.

OSTATNÍ SUROVINY

Suroviny, které nejsou v surovinovém koši, **nebudeme** zajišťovat. Žák může použít výjimečně i vlastní suroviny, pokud jsou k přípravě speciality **nezbytné** a nejsou uvedeny v surovinovém koši. Musí však být hygienicky nezávadné a v originálním balení.

PRACOVNÍ ODĚV ŽÁKA

Bílé tričko nebo bílá košile, tenisky – ostatní součásti pracovního oděvu budou zapůjčeny.

SOUTĚŽ SE SKLÁDÁ ZE ČTYŘ 25MINUTOVÝCH ČÁSTÍ:

1. **Teoretická část** – soutěžící budou seznámeni s technologickým zařízením a surovinami, které mohou při vaření použít, popíší postup, jak budou pokrm připravovat, ujasní si časový harmonogram jeho přípravy, náskres, jak pokrm na talíři umístí a podobně.
2. **Praktická příprava** – před vystoupením si žák připraví suroviny, například očistí, oloupe, nakrájí, ušlehá.
3. **Vlastní vystoupení** – spolu s asistentem kuchařem před publikem pokrm tepelně upraví, ozdobí, a podají k degustaci odborné komisi.
4. **Úklid** – předání čistého pracoviště dalšímu soutěžícímu.

HODNOTITELSKÁ KOMISE:

- zástupce KHS,
 - učitel odborných předmětů,
 - odborník z praxe,
 - žák, který úspěšně reprezentoval školu v soutěžích.
- Změna vyhrazena.

PRO VÍTĚZE BUDOU PŘIPRAVENY ZAJÍMAVÉ CENY.

Soutěž bude veřejně přístupná – pro rodiče, spolužáky – cca 60 míst k sezení.

Soutěž i soutěžní pokrmy budou medializovány.

Přihláška:

Přihlášku do soutěže „O čokoládovou vařečku“ zašlete nejpozději do 16. 1. 2026 na adresu: Hotelová škola, Ostrava, Krakovská 1095/33, 700 30 Ostrava-Hrabůvka.

Pro odeslání můžete rovněž využít e-mail sekretariat@hotelovkaostrava.cz

Přihlášky je nutno vyplnit na PC (ne rukou), nezapomeňte uvést název pokrmu.

Přihláška ke stažení

Pořadatel si vymíní právo výběru soutěžících (max. 36), a to podle nápaditosti receptur a technologické úpravy.

Uzávěrka přihlášek: 16. 1. 2026

Možné konzultace o soutěži:

Mgr. Jana Hořáková, tel: **731 600 273**, e-mail: jana.horakova@hotelovkaostrava.cz

V Z O R

Přihláška do soutěže "O čokoládovou vařečku"		
Jméno žáka:	Josef VOPRŠÁLEK	
Jméno učitele:	Mgr. Jiří Prášil (vychovatel, kontakt: 596 457 211)	
Základní škola:	Chrjukinova	
Adresa:	Chrjukinova 12, Ostrava – Zábřeh	
Třída:	8. B	
Telefon:	605 000 005	
E-mail:	josef.voprsalek@seznam.cz	
Název pokrmu: Dýňový karbanátek se šťouchanými brambory a jogurtovo-česnekovým dipem		
Poř. číslo:	Druh suroviny:	Hmotnost v g na 4 porce:
1.	Dýně	500 g
2.	Vejce	2 ks
3.	Strouhanka	200 g
4.	Cibule	150 g
5.	Sůl	dle chuti
6.	Pepř	dle chuti
7.	Majoránka	dle chuti
8.	Olej	na smažení
9.	Brambory	600 g
10.	Smetana	150 ml
11.	Jogurt	200 g
12.	Česnek	5 stroužku
13.	Pažitka	10 g
Výrobní postup: napsat tak, jak bude soutěžící daný pokrm připravovat, včetně přílohy		
Omyjte dýni, rozkrojte ji a vydlabejte semínka. Poté dýni nastrouhejte najemno. Vymačkejte z ní vodu a osolte ji. Cibuli nakrájejte na drobné kostičky, česnek utřete a obě suroviny přidejte k nastrouhané dýni. Do zeleninové směsi rozklepněte dvě vejce, ochuťte pepřem, majoránkou a vše velmi dobře promíchejte. Poté přisypte ještě strouhankou a postupně ji do směsi zapracujte. Dýňová semínka buď můžete koupit v obchodě, nebo si osmažte ta vydlabaná. Semínka poté nasekejte nadrobno a vmíchejte je do karbanátkové směsi. Ze směsi tvořte malé a ploché placičky. Čím plošší budou, tím méně se budou připalovat. Na pánvi rozehřejte olej a smažte na něm karbanátky do zlatova. Karbanátky průběžně obračejte a až budou hotové, vysajte z nich přebytečný tuk s pomocí ubrousku. Brambory si oloupeme, nakrájíme na větší kusy a vaříme do měkka. Pomoci šťouchadla je rozšťoucháme, přidáme smetanu a sůl a vše zamícháme, zdobíme nakrájenou pažitkou. Jogurt dochutíme soli a přidáme prolisovaný česnek.		
Přihlášku doručte do 16. 1. 2026		
Poznámky: Prosím, vyplňujte na počítači, hrozí záměna jména či suroviny.		