HOTELOVÁ ŠKOLA OSTRAVA
příspěvková organizace

Hotelová škola, Ostrava, příspěvková organizace

pořádá

27. ročník soutěže
O čokoládovou vařečku



na téma **„Vepřová panenka“**

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: **3. 2. 2027 od 8^{30} do 14^{30} hodin pro veřejnost**

Prezence: **7^{15}–7^{30} hodin u recepce školy**

Soutěžní úkol: **příprava tří porcí pokrmů z vepřové panenky 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:

Hlavní surovina	vepřová panenka
Masné výrobky	anglická slanina, šunka, prosciutto
Mléko a mléčné výrobky	mléko, smetana ke šlehání, zakysaná smetana, jogurt bílý, máslo, sýr parmazán, sýr eidam
Vejce	slepičí vejce, křepelčí vejce
Obiloviny, výrobky z obilovin, škroby	hladká mouka, strouhanka, panko strouhanka, toastový chléb, kváskový chléb, bramborový škrob
Brambory	brambory, brambory grenaille, batáty
Zelenina	mrkev, celer, petržel kořenová, cibule šalotka, cibule žlutá, cibule červená, česnek, pórek, fazolky čerstvé/mražené, hrášek čerstvý/mražený, špenát listový čerstvý/mražený, sherry rajčátka, kapie červená, kapie žlutá, cuketa, lilek, žampiony, lesní houby čerstvé/mražené
Ovoce	jablka, hrušky, citron
Tuky	řepkový olej, olivový olej
Koření, bylinky a dochucovadla	sůl, pepř černý, pepř bílý, kmín, tymián, rozmarýn, petrželová nať, pažitka, jarní cibulka, bylinka mikrogrenss, dijonská hořčice, hrubozrnná hořčice, med, švestková povidla, šípkový džem, brusinky sterilované
Ostatní	bílé víno, červené víno, vývar, Demi glace

NEZAŘAZENÉ 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, popíšou postup, jak budou pokrm připravovat, ujasní si časový harmonogram jeho přípravy, nákres, 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 18. 1. 2027 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 vymiňuje právo výběru soutěžících (max. 36), a to podle nápaditosti receptur a technologické úpravy.

Uzávěrka přihlášek: 18. 1. 2027
Možné konzultace o soutěži:
Mgr. Jana Hořáková, tel: ***731 600 273,*** e-mail: **jana.horakova@hotelovkaostrava.cz**

HOTELOVÁ ŠKOLA OSTRAVA
příspěvková organizace

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 slepičí	2 ks
3.	Strouhanka	200 g
4.	Cibule šalotka	150 g
5.	Sůl	dle chuti
6.	Pepř černý	dle chuti
7.	Majoránka	dle chuti
8.	Olej řepkový	na smažení
9.	Brambory	600 g
10.	Smetana ke šlehání	150 ml
11.	Jogurt bílý	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 obracejte a až budou hotové, vysajte z jich 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 18. 1. 2027

Poznámky:
Prosím, vyplňujte na počítači, hrozí záměna jména či suroviny.