

Kuchaři zaperlili v důležitých soutěžích

MORAVSKÉ BUĎĚJOVICE (hj) - Dva pěkné výsledky zaznamenala Střední škola řemesel a služeb Moravské Budějovice (SŠRS) v oboru Kuchař-číšník. V soutěži Studuj gastro se dostala do republikové TOP 10. A v klání Kuchař Vysočiny Junior 2022 open v Havlíčkově Brodě získala 3. místo v kategorii Předkrm a 4. místo v týmech. „Děkuji za dobrou reprezentaci školy, za vynaloženou energii správným směrem. Tyto úspěchy nás moc těší,“ zdůraznil ředitel SŠRS Tomáš Dolejský.



Díky za lajky a podporu

Při soutěži Studuj gastro, která probíhala v lednu a v únoru, byla důležitá podpora všech, kteří na sociálních sítích sledovali příspěvky od budoucích kuchařů-číšníků. Žáci spolu s paní učitelkou Ilonou Hrevuš vymýšleli různé aktivity, z nich pak zveřejňovali videa či fotografie. „Děkujeme všem, že jste nás sledovali, lajkovali a drželi nám palce, třeba když jsme se učili správně načepovat pivo, udělat ten nejvíce mňam burger a steak či krásný dort. A ještě jednou díky za nevšední lidský přístup těm, co se zapojili, když jsme zveřejnili příběh naší bývalé studentky Katky. Život zkrátka přináší různé situace - včetně nelehkých,“ poznamenala paní učitelka Hrevuš.

Výběr TOP 10 nebyl lehký

Soutěže se zúčastnily desítky gastronomických škol z celé České republiky. „Výběr Top desítky nebyla zdaleka lehká záležitost. Byla zohledněna zejména obsahová stránka přidávaných příspěvků a jejich relevantnost k podpoře gastronomie,“ sdělila za porotu Iveta Kocmanová, manažerka a koordinátorka z Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR. Trojici nejlepších organizátorů zveřejní v květnu v Praze.

Svěží předkrm

Dalším zmíněným úspěchem je 3. místo v kategorii „Předkrm“ v 6. ročníku gastronomické soutěže KUCHAŘ VYSOČINY JUNIOR 2022 open. Uskutečnila se 5. dubna v Havlíčkově Brodě a se svěžím předkrmem z kuřecích jater zabodovala žákyně Martina Korešová.

Do kuchařského klání se pod záštitou radního kraje Vysočina Jana Břížďaly zapojilo celkem 11 škol z Vysočiny a dalších regionů, přijeli účastníci dokonce až ze slovenské Nitry. V porotě zasedli odborníci z Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Soutěžilo se a posléze vyhodnocovalo ve třech kategoriích: „Předkrm“, „Hlavní chod“ a „Týmy“. S Martinou Korešovou se zúčastnila ještě její spolužačka Veronika Veselá. V týmech pak dívky celkově obsadily úžasnou 4. příčku!

V hlavní roli kuře

V zadání bylo připravit na místě čtyři porce předkrmu a čtyři porce hlavního chodu s omáčkou minimálně s jednou přílohou. Povinnou surovinou pro předkrm byla kuřecí játra, pro hlavní chod kuře. „Náš tým zvolil jako soutěžní předkrm kuřecí játra na portském víně s kuskusem, cuketou, chilli, marinovanou šalotkou a brusinkovým pyré. Jako hlavní chod křupavé kuřecí stripsy s odlehčeným keclubnovým salátem Coleslaw, pečenou bramborou a tatarskou omáčkou,“ uvedla paní učitelka Ilona Hrevuš, která žákyně připravila a doprovodila na soutěž. „Skvělá práce, děkuji Martině, která předkrm vařila. Pochvalu je však třeba vyjádřit i Veronice, nejen za obratnost a operativnost, ale především za její týmovou práci,“ zdůraznila učitelka.

Prostě bravo a jen tak dál!
Hana Jakubcová

Salon TOP slavil kulatiny

TŘEBÍČ (red) - V pátek 1. dubna 2022 uplynulo přesně třicet let od otevření SALONU TOP. V salonu se tento den nepracovalo, jak bývá zvykem, ale probíhal Den otevřených dveří. Návštěvníci si mohli prohlédnout fotky od roku 1992 až do současnosti, koupit vlasovou kosmetiku se slevou až 30% a vyzkoušet produkty, které se v salonu používají. Kadeřnice ze salonu i zákazníci si tak mohli užít setkání se sklenkou vína a výborným občerstvením. A hlavně zde panovala skvělá atmosféra a pohoda.

Na 90 návštěvníků vyplnilo kvíz, ze kterého byly na konci dne vylosovány tři výherci. Výherce obdržel fén na vlasy. Druhý a třetí tašku plnou kvalitních produktů vlasové kosmetiky Oribe.

„Těší nás velký zájem klientů o naše služby. Po pauze, kterou jsme díky pandemii měly, zase plánujeme vzdělávání u nás i v zahraničí, abychom měly stále našim zákazníkům co nabízet,“ uvedla majitelka salonu Marcela Blechová.



Galerie ve veřejném průchodu



TŘEBÍČ (mach) - V průchodu z Karlova na Komenského náměstí se už veřejnost kochá množstvím zajímavých snímků nejen z revitalizace Karlova náměstí.

Fotogalerie, nabízející obrázky detailů sousoší sv. Cyrila a Metoděje, historických záběrů náměstí a také návrhy studentů architektury na další rozvoj města

láka k pozastavení. Podsvícené snímky přitahují pozornost a lidé se tu zastavují a se zaujetím se nechávají pokočit.

Foto HoN: Martina Chromá

Očekávané události

