

## MEDZINÁRODNÁ SÚŤAŽ SWEET CUP 2016

Medzinárodná súťaž mladých talentov Sweet cup 2016 sa konala 12. februára v Strednej odbornej škole obchodu a služieb Prešov pod záštitou Prešovského klubu kuchárov a cukrárov. Súťaž mala medzinárodnú účasť, okrem škôl z rôznych kútov Slovenska sa predviedli žiaci z Ukrajiny či Poľska.

Štrnásty ročník sa niesol v znamení valentínskeho motta: „S láskou zmeňme kúsok seba“. Svoje výtvary predviedli žiaci z odborov cukrár, kuchár a predavač.

Cukrári v časovom limite 90 minút plnili a poťahovali torty, pripravovali ozdoby. Dvadsať minút mali na zdobenie a dekorovanie svojich výtvorov pred zrakmi poroty aj obecnstva. Aj kuchári v zákulisí pripravovali dezert k danej téme a predstúpili pred nedečkavých hostí a odbornú porotu. V časovom limite dvadsiatich minút museli nadekorovať tri porcie dezertu podľa najnovších trendov gastronómie.

Monika Ogureková zo SOŠ obchodu a služieb Martin pod vedením majsterky odbornej výchovy Mgr. Andrei Tomčányiovej reprezentovala odbor cukrár. Okrem toho, že torta musela perfektne vyzerať, pri príprave nepodcenili ani chuť torty. Lieskovo-orieškový korpus s kúskami čokolády bol doplnený jablkovou náplňou, tvarohom a parížskou šľahačkou. Pri príprave torty na zadanú tému Monika využila hlavne svoj veľký talent na maľovanie a výtvarné cítenie. Predviedla novú techniku, maľovanie airbruch, čo znamená striekanie farieb na modelovaciu hmotu. Jej presnú ruku a cit pre farby ocenila nielen odborná porota, ale aj prihládajúca verejnosť.



V odbore cukrár súťažilo 10 žiakov, traja z nich získali zlaté pásmo, štyria strieborné a traja bronzové pásmo. Naša žiačka Monika Ogureková získala zlaté pásmo.



Andrea Janoťáková, žiačka 3. ročníka odboru kuchár pod vedením majsterky odbornej výchovy Eriky Žiakovej pripravovala trojfarebný čokoládový dezert s perníkovým korpusom, noku zo smotany a mascarpone s citrónovou príchuťou dopĺňala omáčka z malín. Všetko muselo byť minimalistické, veď porcia dezertu nesmela prekročiť 150 gramov. Andrea pri jeho príprave predviedla svoj zmysel pre detail a presnosť.

V odbore kuchár súťažilo 17 žiakov. V zlatom pásme sa umiestnili štyria žiaci, v striebornom siedmy a v bronzovom šiesti žiaci. Andrea Janoťáková získala bronzové umiestnenie.



Autor textu a foto: Mgr. Andrea Tomčányiová