



## **Zlato a striebro na Žilinskej gastronomickej jeseni.**

Aj tradičnú surovinu ako je kapor je možné pripraviť netradične. Naši žiaci Ondrej Jurčo a Adrián Rázga si tento rok „uvarili“ zlatú aj striebornú medailu.

Kapor bol povinnou surovinou na kuchárskej súťaži Žilinská gastronomická jeseň 2017, ktorá sa konala 22.11.2017 v hoteli Slovakia v Žiline. Našu školu reprezentovali žiaci Ondrej Jurčo z II.Adnš a Adrián Rázga z II.A. V časovom limite 45 minút a v kategórii junior pripravili pokrmy, ktoré ocenila porota ako originálne a nápadité. Ondrej bol ocenený zlatou medailou a pripravil kapra poširovaného v údenom mlieku so zelerovo - šalotkovým pyré, jablkovú pralinku, glazovanú reďkovku a uhorkovo - citrusová penu. Adrián vybojoval striebornú medailu a pripravil kapra s medovníkovo-orechovou krustou, kalerábovo-jablkové pyré, pohánku s hrozienkami a brandy, špenátovú espumu, flambovanú baby mrkvu.

Strieborné umiestnenie zo Žiliny doniesla aj naša cukrárka Dorota Húsková, ktorá súťažila v kategórii tanierové dezerty .

Žiakov kuchárov na súťaž pripravila vyučujúca Ing.Gabriela Lukáčová a cukrárku pripravili majsterky Bc. Vaškebová a K.Sivková.

Ing. Gabriela Lukáčová, učiteľka odborných predmetov

