|  |  |
| --- | --- |
| **TLAČOVÁ SPRÁVA****Prestížna súťaž MAJSTER KUCHÁR 2015 / 2016 bola vyhlásená** Súťaž o najlepšieho kuchára Slovenskej republiky “MAJSTER KUCHÁR 2015 / 2016” organizuje Slovenský zväz kuchárov a cukrárov . Záštitu nad ňou prevzal Kontinentálny riaditeľ Svetovej organizácie kuchárskych asociácií – WACS pre Strednú Európu, pán Bc. Miroslav Kubec.Táto súťaž bolo vyhlásená 12. októbra 2015 a jej prvé - korešpondenčné kolo bude uzavreté 16. novembra 2015. Po tomto termíne už nebude možné sa do súťaže prihlásiť. Finálové kolo sa bude konať 31. januára 2016 , v rámci Medzinárodného veľtrhu gastronómie DANUBIUS GASTRO 2016 v Bratislave.**Najlepší kuchári Slovenskej republiky:**Do súťaže môžu byť prihlásené jedlá, ktoré sú vytvorené v duchu súčasnej doby, zodpovedajúce moderným stravovacím zvyklostiam, spĺňajúce nároky na zdravú výživu s reálnou finančnou kalkuláciou.Pri príprave menu musia byť použité prvky slovenskej kuchyne, to znamená moderne upravená klasická slovenská chuť a tradičná slovenská kuchyňa.  **„Majster kuchár 2015/2016“ je súťaž otvorená pre všetky ženy a mužov, ktorí úspešne absolvovali učebný odbor kuchár / kuchárka alebo odbornú gastronomickú školu ,  aktívne pracujú v odbore a dosiahli vekovú hranicu minimálne 21 rokov**Súťažná gastronómia je špecifická. Nestačí len jedlo dobre pripraviť, uvariť, dochutiť, prezentovať. Súťažné menu treba dobre premyslieť, hodiny ho trénovať, skúšať rôzne formy prezentácie, prípravu a samotné varenie naplánovať na minúty. Samo zrejme je veľmi dôležité ako jedlo chutí. Hodnotia sa samozrejme aj ďalšie aspekty – práca so surovinami, dodržiavanie hygieny pri práci, proporcie mäsa a príloh, dodržanie zadania atď.***„Takmer všetci špičkoví šéfkuchári majú za sebou účasť na súťažiach. Súťaže Vás profesijne posúvajú dopredu, zvyšujú vašu „cenu na trhu práce “, ale je to najmä o radosti, z gastronómie a lásky k nej. Aj keď to býva pekný stres, hovorí s úsmevom prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov Branislav Križan, ktorý si gastronomické súťaže aj na medzinárodnej úrovni „užil „ aj v roli kapitána tímu kuchárov a cukrárov. Nebojte sa a zapojte sa tiež, pozýva slovenské kuchárky a kuchárov.******„MAJSTER KUCHÁR“ má zaujímavé zadanie.*** *Súťažiaci musia pripraviť* moderné trojchodové menu vychádzajúce z tradičnej slovenskej kuchyne a sezóny“. Zároveň musí byť uvarené moderne. V súťažnom menu musí byť použitá prepelica a jahňací hrebienok s kosťou.***Sláva jahňacine.***Jahňacina sa na čas akoby z našich stolov stratila. Dnes však zažíva renesanciu . Kuchári ju čoraz častejšie zaraďujú na jedálny lístok. Vďaka modernej technológii sa s ňou dá „krásne hrať“. Navyše je to mäso veľmi zdravé. Spĺňa dnešné požiadavky na zdravú a plnohodnotnú výživu vysokou biologickou a dietetickou hodnotou. Patrí medzi najšťavnatejšie druhy mäsa medzi jatočnými zvieratami. **Ďakujeme …**Generálnym partnerom súťaže je spoločnosť METRO Cash & Carry Slovakia s r o . Partnermi súťaže sú Bidvest Slovensko s. r. o, Nové mesto nad Váhom: Incheba a.s Bratislava, spoločnosť ZEPTER International, spoločnosť Sola Switzerland EU Nitra, spoločnosť ACCOM Slovakia s.r.o, Šamorín, Tescoma s. r. o Púchov,, Mediány partner: GASTRO – revue gastronómie a cestovného ruchu.Bratislava 5.11.2015 Ing. Zuzana Dúžekovágenerálna tajomníčka SZKCszkc@szkc.sk |  |
|  |  |
|  |