

## Úspechy slanických študentov na Danubius Gastro Cup 2016

Významný 23. ročník prestížneho Medzinárodného veľtrhu gastronómie „DANUBIUS GASTRO 2016“, ktorý sa konal v dňoch 28. – 31. januára 2016, ostane dlho v živej pamäti aj mladým Slaničiarom.

V Bratislave sa stretli opäť odborníci, aby spoločne prezentovali dôležitosť a krásu gastronomického remesla. SSOŠ EDUCO Slanická osada nesmela chýbať.

Svoje kuchárske zručnosti predviedli pred očami návštevníkov, prajných slanických fanúšikov a prísnej poroty v piatok 29.1.2016 na 5. ročníku celoštátnej súťaže Gastro Junior-Skills Slovakia v odbore kuchár dvaja študenti z 2.B triedy:

**ADAM LOVAS** a **JAKUB DUDEK**. Boli najmladšími súťažiacimi v kategórii juniorov a svojím výkonom vzhľadom k veku výrazne prekvapili porotu.

- A. Lovas pripravoval *prepelicu v marináde s whisky na zeleninovom základe, k tomu kukuričnú polentu, tekvicu na mede a pomarančovej šťave a zeleninovú omáčku s whisky*,
- J. Dudek pripravoval *prepelicu v slaninovom kabátiku, k tomu zapekané zemiaky so špenátom, zeleninové pyré a dubákovú omáčku*.



Za svoje zručnosti boli zaslúžene odmenení **striebornou medailou**.



**Adam Lovas** počas prípravy svojej špeciality a spokojný ocenený **Jakub Dudek**



Podobne úspešne si počínal všestranný študent 4.A triedy **MATEJ ŽOFČÍK**, ktorý reprezentoval Slanicu v dvoch disciplínach. V súťaži mladých **baristov Slovak**

*barista cup junior 2016* pripravoval v časovom limite 10 minút espresso, cappuccino, k tomu dva voľné kávové nápoje a v celkovom hodnotení sa umiestnil na peknom piatom mieste.



Odborná porota hodnotila nielen samotnú techniku prípravy nápoja, ale predovšetkým kvalitu pripravovaných káv – súťažiaci musel dodržať dobu extrahovania kávy, ktorá musí mať správnu penu a samozrejme hodnotil sa aj predpísaný spôsob servírovania.

Jednoducho povedané, nebolo to vôbec jednoduché, no Matej to úspešne zvládol.

V súťaži mladých **barmanov** - juniorov 2.MASTER CUP 77 2016 pripravoval **Matej Žofčík** aperitívny miešaný nápoj BEFORE DINNER COCKTAIL, ktorého základom bola Goral Vodka Master 77.



V tejto súťaži odborná komisia hodnotila samotnú techniku prípravy nápoja ale aj prípravu dekorácie. Súťažiaci musel v časovom limite 5 minút pripraviť 3 porcie daného nápoja.

Aj v tejto kategórii sa Matej úspešne presadil a za svoj výkon bol ocenený **bronzovou medailou.**

Všetkým súťažiacim srdečne gratulujeme a držíme palce v ďalších súťažiach. /LS/