

PLNÝ TALÍŘ MALOVÁNÍ

“Vezmi žlutou tužku,
namaluj mi hrušku
a pod hrušku talíř.
Sláva, ty jsi malíř.”



Obrázek Elly Teuflové



Ella ve vestičce

První den festivalu proběhlo na Městském Úřadě předávání ocenění dětem, které se zúčastnily výtvarné soutěže "Plný talíř malování". Oceněno bylo celkem jedenáct dětí z mateřských a základních škol.

V letošním ročníku soutěže "Plný talíř malování" vybírala porota z celkem osmdesáti dětských výtvarných prací. Všechna díla se vyznačovala výjimečnou kreativitou, využitím rozmanitých technik a barevného pojetí. Opět se potvrdilo, že i obyčejné jídlo je pro malé tvůrce velikou inspirací, probouzí jejich kreativitu. Nebylo jednoduché vybrat ze záplavy rozmanitých technik a barevných pojetí obrázků ty nejzdařilejší.

Porota soutěže, Ing. Denisa Krátká, Ing. arch. Iveta Ludvíková, Jitka Schneiderová, Ing. Vladimíra Durajková, pod vedením Ing. Edity Pavlasové, ředitelky soutěže, vybrala k ocenění tato díla, malých autorů.

I. kategorie	autor:	název práce:
1. místo	Klára Kosíková MŠ Znojmo, Holandská 2	„Nejraději mám palačinky“
2. místo	Valentýna Vojtěchová MŠ Znojmo, Pražská 80 (odlouč. prac. MUDr. J. Janského 13)	„Kuchař uvařil to, co mi nejvíc chutná“
3. místo	Ella Toiflová MŠ Znojmo, nám. Armády 9	Mlsná holčička“
Čestné uznání	Sára Schystalová MŠ Znojmo, nám. Armády 9	„Sladké mlsání“
Čestné uznání	Barbora Cafourková MŠ Znojmo, nám. Armády 9	„Moje nejmilejší jídlo“
II. kategorie	autor:	název práce:
1. místo	Barbora Jelínková ZŠ JUDr. J. Mareše a MŠ Znojmo, Klášterní 2	„Dobrotky od paní kuchařky“
2. místo	David Příbyl ZŠ Znojmo, Václavské nám. 8	„Mufinky“
3. místo	Vanessa Svobodová ZŠ Znojmo, Václavské nám. 8	Špagety s masovými kuličkami, mufin“
Čestné uznání	Patrik Lupač ZŠ Znojmo, Václavské nám. 8	„Koláč s ovocem“
Čestné uznání	Sebastian Danis ZŠ Znojmo, Václavské nám. 8	„Hranolky, přírodní plátek, volské oko, okurový salát, hrášek, kečup, ovoce
Mimořádná cena ředitele festivalu	Anna Křížová Domov PETRA, Mačkov 79	„Ovocný talíř“

Po vyhlášení výsledků a předání cen se děti společně s rodiči vydali do hotelu Prestige, kde je čekal velký raut i se zmrzlinou.

Zeptali jsme se jedné z výherkyň Ellinky Toiflové ze ZŠ Mládeže, která se umístila na 3. místě, proč namalovala zrovna takový obrázek. „Na obrázku jsem já, a míchám těsto na čokoládový dort, který mám nejraději. Jsem hrozně mlsná, proto jsem si vybrala, že budu dělat dort. Nahoře na dortiku bude obrázek mého křečka Lucinky,” okomentovala nám svůj výtvar. Děti si společný čas užily a už se těší na další malování.

Olga Vomáčková, Michaela Sobotová



festival Znojemský hrozen

17. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII
17th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY

Znojmo, Czech Republic, 15.-17. 10. 2015

Hlavní mediální partneři festivalu:



Hlavní partneři festivalu:



Mediální partneři festivalu:



Partneři festivalu:



www.znojemsky-hrozen.cz

vydáno dne 16. 10. 2015

HOT NEWS

2.

NEJLEPŠÍ ZNOJEMSKÁ PEČENĚ 2015 JE ZE ZNOJMA

“Čím začít? Zajisté! V historii. V roce 1572 si dovezl z Indie světoběžník, olomoucký biskup a opat premonstrátského znojemského louckého kláštera Šebestián Freitag z Čepirohu semena okurky o kterých se tvrdilo , že dokážou léčit mor. Mor sice neléčily, blahodárnost jejich nálevu na utlumení bolesti hlavy si ale po probdělých nocích pochvalovaly celé generace flamendrů. V roce 1574 byly okurky poprvé vypěstovány v klášterní zahradě. Časem se rozšířily po okolních farech a poté po celém Znojemsku. Díky pozoruhodným klimatickým podmínkám, se nové plodině na Znojemsku velmi dařilo. Hlavní zásluhu na tom mělo slunečné klima a k pěstování vhodná půda. Po zrušení kláštera-dodnes pozoruhodné dominanty Znojma - v roce 1784 ,nic již nebránilo okurkám cestu do světa.“

Historický exkurz jsme si vypůjčili z přednášky Ing. Václava Malovického, kterou připravil pro účastníky soutěže Znojemská pečeně 2015 a Okurkový salát 2015. Soutěž začala v hotelu Dukla přesně v 9:00 hodin. Devět tříčlenných týmů žáků do osmnácti let z osmi středních odborných učilišť a gastronomických a hotelových škol obdrželo na začátku soutěže od pořadatelů pravé kuchařské čepice. Hned poté se vrhli na přípravu znojemské pečeně a okurkového salátu. Pod rukama se jim podle základního receptu obohaceného o vlastní nápady začal měnit pěkný kus hovězího roštěnce značky KLASA. Krájeli, špikovali, tepelně upravovali. Dávali si záležet na přípravě omáčky, různými způsoby používali sterilované okurky. Nejčastější přílohou byly všelijaké knedlíky, ale také rýže a nočky. Také okurkový salát se skvěl nejen tradiční zelenou barvou, ale prokvetl červenou cibulí, byl kořeněný koriandrem, sypaný semínky, dochucený například koprovým dresinkem.

Po dvou hodinách došlo na “lámání chleba”. Porota vyzvala týmy, aby se pochlubily svými výrobky. Hodnotila nejprve vizuální stránku porcí a způsob servírování. Při ochutnávání rozhodovalo, jak bylo maso upečené, kvalita a chuť omáčky, posuzovala se příloha.

Pětičlenná porota složená ze tří odborníků a dvou gurmánů hodnotila nápaditost úpravy tradičního receptu, způsob servírování a prezentace pokrmů a samozřejmě chuť. Nejlepší v již třetím ročníku soutěže KLASA Znojemská pečeně 2015, byl jeden z domácích týmů - SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, Přímětická. Na jednom talíři naservírovali porotě znojemskou pečení v tradičním a moderním pojetí. Druhý se umístil tým ze SŠHaG Praha - Klánovice a třetí byl tým SOŠ a SOU Znojmo, Dvořákova. V letos prvním ročníku soutěže KLASA Okurkový salát 2015 získal první místo tým z HŠ, OA a SPŠ Teplice, druhé místo tým ze SŠDOS z Moravského Krumlova a třetí byl opět tým, SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, Přímětická.

Ostatní účastníci si odnesli diplomy, novou zkušenost a my se těšíme, že je přivítáme na soutěži opět za rok, při soutěži Znojemská pečeně 2016.



Franck a vítězný tým



Tři nejlepší pečeně

ZNOJEMSKÁ PEČENĚ PODLE FRANCKA SUCILLONA



Spolu s dětmi z gastronomických a hotelových škol připravoval Znojemskou pečení také francouzský host festivalu Franc Sucillon, který se s nimi následně podělil o pojetí svého pokrmu a přidal pár užitečných rad a postřehů.

Základem jeho receptu byl hovězí roštěnec vařený v bujonu se zeleninovým základem. Část masa poté rozmixoval a část natrhal na kousky. Pokrm obohatil o vejce a smetanu. Jako přílohu zvolil nočky z bramborové kaše. Stejně jako ve své domovině použil na přípravu bramborové kaše tolik brambor jako másla.

Žákům poradil také “vychytávku” pro zjemnění omáčky. Aby byla pěkně hladká a získala na textuře, použil část vody z vaření brambor.

Na závěr pochválil práci soutěžících týmů, pogratuloval vítězům. Jenom ho zamrzelo, že jen málo z nich se odvážilo přijít za ním, zeptat se, co právě dělá a proč a získat tak inspiraci pro svou práci.

ŘEKLI O SOUTĚŽI

Patronem soutěže mladých kuchařů Znojemská pečeně 2015 a Okurkový salát 2015 byla Asociace hotelů a restaurací České republiky. Milan Nemrava, člen Rady AHR a předseda soutěžní poroty, který se v gastronomickém a hotelovém školství pohybuje přes čtyřicet let, po soutěži řekl: “AHR sdružuje organizace, které mají dohromady 75 tisíc židlí a 45 tisíc lůžek. Všechny hotely a restaurace čekají na mládež, která obor bude dělat. Všichni začínají loupáním zeleniny a mytím hrnců, je to jen na Vás. Francouzský kolega si postěžoval, že jste za ním nešli. Je třeba hledat informace, být kreativní. Nesmíte se bát, musíte být lepší než kolega. Přejí Vám ještě spoustu soutěží, spoustu podobných klání, jako bylo to dnešní. Celý Váš život bude soutěž.”



Za rok na shledanou

PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2015 STÁLICE I NOVÁ JMÉNA MEZI OCENĚNÝMI PIVOVARY A JEJICH PIVY



Letošního šestého ročníku soutěže speciálních a neobvyklých pív vyrobených komerčními pivovary v České republice CEREVISIA SPECIALIS - PIVNÍ SPECIÁL ROKU 2015 se zúčastnilo rekordních čtrnáct pivovarů, které přihlášily celkem třicet pět pív. Degustace se konaly, podobně jako v uplynulém roce, ve Výzkumném senzorickém centru Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze.

V kategorii světlá speciální piva bylo přihlášeno osm vzorků pív. Třetí cena byla udělena pivu Sedmý schod, jehož výrobcem je Zatecký pivovar, spol. s r. o. Na druhém místě se umístil Sváteční speciál z produkce Pivovaru Nymburk, spol. s r.o., Rychtář speciál, jehož výrobcem je Pivovar Rychtář a.s., a PRIMÁTOR Exkluziv 16 % z produkce pivovaru PRIMÁTOR. Zvítězilo pivo Telčský Zachariáš 14 % z Pivovaru Jihlava, a.s.

V kategorii polotmavé a tmavé pивní speciály bylo přihlášeno osm pív. Na třetím místě skončilo pivo Něžný Barbar z Pivovaru Nymburk, spol. s r.o., Svatováclavský polotmavý speciál ze Zámeckého pivovaru Břeclav s.r.o a Klášterní Bock z produkce Pivovaru Klášter, a.s. se dělily o druhé místo. Vítězem kategorie se stalo pivo Herold Czech Black Lager vyrobené v Pivovaru Herold Břežnice, a.s., které tak obhájilo loňské prvenství.

V nejpočetněji obesané kategorii neobvyklých pív, kterých bylo přihlášeno rekordních devatenáct značek, získala dělenou třetí cenu piva Weizenbier z pivovaru Primátor, a.s. a Holba Brusinka s mátou z Pivovaru Holba,, a.s. Druhá místa získala piva BOHEMIAN ALE z produkce Rodinného pivovaru Bernard a BERNARD s čistou hlavou Švestka ze stejného pivovaru, dále Primátor Stout z produkce pivovaru PRIMÁTOR, a.s. a Birell Pomelo & Grep z Plzeňského Prazdroje, a.s. Vítězné pivo Primátor IPA bylo uvařeno v pivovaru PRIMÁTOR a.s.

Cenu předsedy degustační komise za nejvíce nominací z rukou Mgr. Františka Frantíka z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s., získalo pivo PRIMÁTOR Exkluziv 16 %.

„Obě komise degustátorů se vzácně shodly v tom, že přihlášená piva jsou stále kvalitnější a nebyl mezi nimi ani jeden propadák,“ uvedl Mgr. František Frantík z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. a hlavní organizátor soutěže. „Je zřejmé, že pivovary vnímají rostoucí poptávku spotřebitelů po zajímavých a neobvyklých pivech a tomu svou produkci přizpůsobují,“ dodal František Frantík.

Přihlášená piva degustovala a hodnotila dvacetičlenná komise, rozdělená na dvě subkomise. První, dvanáctičlenný panel expertů, byl složen z členů degustační komise VÚPS doplněný o nezávislé odborníky z dalších odborných institucí jako např. z VŠCHT Praha a Zemědělské univerzity v Praze. Druhý, osmičlenný panel reprezentantů, byl sestaven z významných osobností, které pivo a pivovarskou problematiku dobře znají, ale nezabývají se jeho hodnocením profesionálně.

„Co si můžeme jako organizátoři více přát: rostoucí zájem pivovarů o soutěž a vedle stálíc i nová jména mezi oceněnými pivovary a jejich zajímavými pivy,“ uvedl Ing. Josef Vacl, CSc. ze spolupořadatelské společnosti PORT spol. s r. o. „Pro stále náročnější tuzemský trh je to dobrá zpráva,“ doplnil Josef Vacl.

Ocenění byla předána představitelům vítězných pivovarů na slavnostním zahajovacím večeru gastronomického festivalu Znojemský hrozen 2015 ve Znojmě 15. října 2015.

VOUCHER

pro 2 V.I.P. hosty festivalu Znojemský hrozen 2015

v soutěži tv kanálu Food Network a
UPC Česká republika vyhrává:

Kateřina Sedlářová Válková

Voucher zahrnuje:
2 noci ve 4* hotelu Prestige Znojmo
2 poukázky na stravování v hotelu v hodnotě 350 Kč
VIP vstup na festivalový program, kuchařská show, rauty
Výlet festivalovým vlakem do Valtic
Vstup na Slavnostní večer ve Znojemském divadle

Svou účast, osobní údaje a termín rezervace
potvrďte na e-mail: festival@znojemsky-hrozen.cz
Program festivalu na www.znojemsky-hrozen.cz

Znojemský hrozen

Blahopřejeme k výhře

food network

Dnes přivítáme na festivalu vítězku soutěže televizního kanálu Food Network a UPC Česká republika.