



Znojemský hrozen

*Tisková zpráva: Znojmo 9. 12. 2013*

## **1. ročník soutěže mladých kuchařů „Znojemská pečeně 2013“ konané v rámci 15. ročníku Mezinárodního festivalu televizních a rozhlasových pořadů o gastronomii, Znojemský hrozen 2103**

Jedná se o novou soutěž, kterou jsme zahájili festivalovou tradici s cílem inspirovat mládež k příznivějším postojům ke klasické kuchyni a hlavně používání kvalitních potravin z českých zdrojů, které představuje značka KLASA. Soutěž připravil pořadatel Festivalu Znojemský hrozen 2013, Moravsko-český hrozen, s.r.o., s podporou Státního zemědělského a intervenčního fondu a značkou KLASA.

Od ranních hodin 9. 12., se v prostorách výcvikového střediska SOŠ a SOU, Dvořákova Znojmo soustřeďovaly soutěžící týmy, v přípravě na soutěž o nejlepší „Znojemskou pečeně 2013“. V 9:00 hodin je spolu s pořadatelem a porotci soutěže, uvítali PhDr. Adolf Boháček, výkonný ředitel festivalu a Ing. Jiří Šnajdar, komisař soutěže. V závěru uvítání všem týmům popřál mnoho zdaru Jan Grois, místostarosta města Znojma. Komisař soutěže přidělil týmům příslušná pracoviště, zkontroloval soubor surovin, jednotně obdrželi porce masa a okurky Znojma se značkou KLASA, která se skvěla i na dalších surovinách, ať už to byly různé druhy mouky na zahuštění a další ingredience nebo výrobu knedlíků, kromě rýže nejčastěji uváděné přílohy, v recepturách jednotlivých týmů.

Po chvíli už se linula z kuchyňských prostor libá vůně a vládl tam čilý ruch, který střídavě kontrolovali vedoucí pedagogové týmů nebo členové poroty, kteří si všímali úrovně pracovní čistoty a zručnosti mladých kuchařek a kuchařů, např. vytvoření ozdobné růžičky z mrkve nebo z cibulek, opravdu zaujalo. V krátkých pauzách se mezi pořadatelem a porotci diskutovaly otázky původu menu „Znojemská pečeně“, tohoto vlastně regionálního pokrmu, který historicky dávno přesáhl do celé naší republiky a stal se určitým fenoménem. Málokdo ovšem tuší, že zrod je v období monarchie a jak jinak než ve Vídni, ovšem s názvem „Znojemská“, podle hlavní součásti pokrmu, kterým jsou už tehdy proslavené Znojemské okurky. Dalšími tématy byla kvalita surovin, potravin a důležitá označení, která ji zaručují, jakými je např. značka KLASA.

Čas plynul a kolem dvanácté hodiny se týmy blížily ve svém snažení a kuchařské dovednosti do finále. První týmy přinášely svá díla, degustační porce, jednotlivým porotcům. Mezi přílohami se objevila i rýže, ale především převažoval knedlík, v naší soutěži téměř u všech týmů „Karlovarský“. Skutečné porce v plném provedení s ozdobami na talířích byly vystaveny k prezentaci. Ve 12:00, komisař ukončil soutěžní čas a bylo konstatováno, že jej žádný z týmů nepřekročil. Porotci degustovali a své poznatky vyplňovali do tabulek. Soutěžící a porotci dostali oddychový čas k občerstvení před závěrečným vyhodnocením. Výsledky byly sečteny a komisař soutěže vyzval všechny týmy a porotce k vyhlášení výsledků a předání cen.

**Na třetím místě se ziskem 241 bodů, se umístil tým ze Střední školy dopravy, obchodu a služeb z Moravského Krumlova.** Obdrželi diplomy a odměnu ve výši 5.000,- Kč.

**Na druhém místě se ziskem 249 bodů, se umístil tým ze Střední školy řemesel a služeb z Moravských Budějovic.** Opět byly všem členům předány diplomy a odměna ve výši 8.000,- Kč.

A přiblížilo se předání ceny za nejlepší „Znojemskou pečeně“, jak jinak by to mělo dopadnout, než že byla ze Znojma a odpovídá tomu také počet získaných bodů.

**První místo se ziskem 263 bodů, získal tým ze Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Dvořákova ze Znojma.** Všichni členové obdrželi diplomy a zástupci školy byla předána odměna ve výši 10.000,- Kč.

V závěru tohoto soutěžního setkání se diskutovalo o recepturách, ochutnávaly se plundrové koláče z místní cukrářské školní výroby a hlavně přemýšlelo o dalším 2. Ročníku, který festival Znojemský hrozen, vyhlásí v roce 2014. Samozřejmě, že bude opět z regionální gastronomie a hlavně z kvalitních potravin.

V tomto předvánočním čase si všichni vzájemně popřáli radostné prožití Vánoc a úspěšný rok 2014.

PhDr. Adolf Boháček