**Leden 2013**

# Kuchaři z Poličky na mistrovství republiky



Kuchaři z Poličky na mistrovství republiky Autor: Lubor Havlík

23.1.2013 16:49

Polička - Několik studentů střední odborné školy z Poličky se v sobotu zúčastnilo Mistrovství České republiky Juniorů. Utkali se na soutěži Gastro Junior Bidvest Cup 2013 v Brně.

[FOTOGALERIE](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-sou-gastro230113.html?mm=4248538)



[Další 2 fotografie](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-sou-gastro230113.html?mm=4248538)

Servírka Radka Jarešová v celostátní soutěži vybojovala dvanácté místo. Kuchař Pavel Vendlig skončil na sedmé pozici. Velkou nadějí poličské školy je cukrářka Nela Smékalová. Ta z Brna přivezla čtvrté místo. „Na třetí místo jí chyběl pouhý jeden bod. Cukrářka připravovala restaurační dezert, na jehož přípravu musela použít brambory. Ty využila do nákypu a smažených kuliček z listového těsta. Dezert doplnila švestkovými povidly, ovocem a omáčkou," přiblížil recept Lubor Havlík, vedoucí odborného výcviku v odborné škole v Poličce.

Finále soutěže Gastro Junior Brno Bidvest Cup se zúčastnili o víkendu nejlepší mladí kuchaři, cukráři a číšníci z odborných škol. V každé kategorii soutěžilo třicet žáků z ČR, SR a Polska. Toto kolo bylo finálové, probojovat se tam žáci museli z regionálních kol, která se konala v Praze a Ostravě.

<http://svitavsky.denik.cz/zpravy_region/kuchari-z-policky-na-mistrovstvi-republiky-20130123.html>

**Únor 2013**

**Daniel Pohorský vyhrál na Slovensku**



Daniel Pohorský vyhrál na Slovensku Autor: Archiv

5.2.2013 15:25

Polička - Zástupci střední odborné školy v Poličce se zúčastnili největší soutěže v carvingu na Slovensku.

Do soutěže Danubius Gastro Carving Cup 2013 bylo přihlášeno asi třicet prací ze Slovenska a Čech. V kategorie A- soutěž ve vyřezávání do ovoce a zeleniny formou Free style show soutěžil Pavel Švestka. Tvořil na téma moře a získal zlaté pásmo za druhé místo. V kategorii B dopředu vyřezané dekorace zvítězil Daniel Pohorský. Za ztvárnění tématu Amerika získal zlaté pásmo za první místo.

****

<http://svitavsky.denik.cz/zpravy_region/daniel-pohorsky-vyhral-na-slovensku-20130205.html>

# Kuchaři a cukráři obstáli v tvrdé konkurenci profesionálů



Odborná škola z Poličky poslala své zástupce na prestižní odborné soutěže do Prahy. A neztratili se! Autor: Lubor Havlík

14.2.2013 18:10

Polička - Odborná škola z Poličky poslala své zástupce na prestižní odborné soutěže do Prahy. A neztratili se!

[FOTOGALERIE](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-kuchari140213.html?mm=4290917)



[Dalších 5 fotografií](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-kuchari140213.html?mm=4290917)

Tou nejnáročnější soutěží byla Gourmet Team Challenge 2013 a Cukrář České republiky 2013. Zde porota hodnotila dezerty a dorty, které byly připravené v rámci soutěže Gourmet Team Challenge 2013 a dále cukrářské výrobky přihlášené speciálně do této soutěže. „Zde se naší učitelce odborného výcviku Boženě Zahálkové podařilo vybojovat druhé místo, když se před ní umístil pouze cukrář pražského hotelu Intercontinental, tvrdý profesionál Lukáš Skála," uvedl Lubor Havlík, vedoucí odborného výcviku z poličské školy. Božena Zahálková připravovala mimo jiné dort s příchutí malin nebo manga, moderní sladké dezerty, ale také tradiční rebarborový koláč.

## Rebarbora z Prahy

Poslední soutěží víkendu byl Gourmet Team Challenge 2013. „Této soutěže jsme se zúčastnili jako jediná škola. Mezi velmi tvrdou konkurencí profesionálních kuchařů jsme se ale nezalekli a nakonec skončili na třetím místě. Tím jsme naplnili i náš cíl, a to neskončit jako poslední," podotkl Lubor Havlík. Soutěž byla podle jeho slov velmi náročná po časové stránce, kdy příprava všech pokrmů, kterými se škola prezentovala, trvala čtyři dny. „Byla náročná i po stránce surovin, sehnat některé sezonní suroviny byl velký problém. Speciálně pro rebarboru jsme jeli do Prahy a samozřejmě nabídka potravin v našem regionu není bohužel zrovna příliš široká," řekl Lubor Havlík.

## Díky všem!

Na soutěži se kromě cukrářů a kuchařů podílely i další obory. Švadlena musela v časové tísni nachystat ubrusy na stůl o rozměrech čtyři krát čtyři metry. Floristé Weinlichovi z Moravské Třebové připravovali květinovou výzdobu a pomohli i zapůjčením váz a dalšího materiálu. „Samozřejmě největší zásluhu měli členové týmu: cukrářka Božena Zahálková, Zuzana Konopásková, kuchaři Vladimír Andrlík, Martin Krejza a Milan Macháček, cukrář a vedoucí našeho týmu Lubomír Brázda. Všem blahopřejeme ke skvělému výsledku i k tomu, že našli odvahu se této soutěže zúčastnit," uzavřel Lubor Havlík.

## Co také Polička vařila v Praze

Roláda z mladého králíka v tyrolském špeku, nastavovaná kaše

Galantýnka z bažantích prsíček se strouhanou pečenou červenou řepou

Zadělávané dršťky se slaninou a čerstvou majoránkou, poličský pagáček

Pečené kachní prsíčko, kedlubnové zelí, bramborový špalíček

Pečené filátko ze sivena s dýňovou polévkou s fenyklem

Bramborový sendvič s kozím sýrem a špenátem

Studené předkrmy

Pošírované filátko z duhového pstruha, krupeto, křenová pěna

Vepřová panenka s houbovou tarhoňou, pečené rajčátko s bazalkovou esencí

Zvěřinová paštika, malinové želé, tymiánová tyčinka

Teplá polévka

Slepičí kyselice s pikantní klobásou a zakysanou smetanou

Saláty

Paprikový salát s papayou

Citrusový salát s rukolou

Trhané listové saláty s fenyklem, estragonový vinegret

Vídeňský bramborový salát

Teplý dezert

Pošírovaná hruška v bezovém sirupu a víně, pečené sladké ořechy, domácí jahodový sorbet s čerstvou mátou

Dezerty

Pina colada panna cotta s ananasovým coulis

Čokoládový brownies s jogurtovým mouse a čerstvým ovocem

<http://svitavsky.denik.cz/zpravy_region/kuchari-a-cukrari-obstali-v-tvrde-konkurenci-profesionalu-20130214.html>

**Pralinky od Lucie byly nejlepší. Za odměnu poletí do Belgie**



PRALINKY Lucie Machaté oslovily porotu soutěže v Praze nejvíce. Vynesly jí zasloužené vítězství a cestu do Belgie. Autor: Lubor Havlík

13.2.2013 16:49

Polička - Studenti odborné školy se o víkendu zúčastnili celostátní soutěže v Praze. Cenné vítězství vybojovala budoucí cukrářka Lucie Machatá ze třetího ročníku.

Ta uspěla v soutěži Callebaut Cup 2013 Česká republika v přípravě čokoládových pralinek. Vyhrála mezi konkurenty z celé republiky. „V zadání bylo připravit v průběhu dvou hodin tři druhy čokoládových pralinek a jeden talířový dezert. Zajímavá je cena, kterou je třídenní kurz na výrobu pralinek v Belgii. Součástí výhry je rovněž letecká doprava pro žákyni a její učitelku odborného výcviku. Z Lucky máme ohromnou radost, protože tato soutěž byla v nultém ročníku a díky tomu nikdo z nás nevěděl, jaké budou podmínky," sdělil radostnou zprávu Lubor Havlík, vedoucí odborného výcviku z poličské školy. Mezi barmany se neztratil Tomáš Felkl, který obsadil ve své kategorii čtvrté místo. Nedařilo se ovšem tentokrát carvingářům, kteří vyřezávali ovoce a zeleninu.

**(jik)**

****

<http://svitavsky.denik.cz/zpravy_region/pralinky-od-lucie-byly-nejlepsi-za-odmenu-poleti-do-belgie-20130213.html>