**Leden 2013**

# Kuchaři z Poličky na mistrovství republiky

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

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)

[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-sou-gastro230113.html?mm=4248538)[Kuchaři z Poličky na mistrovství republiky](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-sou-gastro230113.html?mm=4248540)[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-sou-gastro230113.html?mm=4248541)[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-sou-gastro230113.html?mm=4248542)

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

Servírka Radka Jarešová v celostátní [soutěži](javascript:void(0)) vybojovala dvanácté [místo](javascript:void(0)). 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](javascript:void(0)) Lubor Havlík, vedoucí odborného výcviku v odborné škole v Poličce.

Finále soutěže Gastro Junior Brno Bidvest Cup se zúčastnili o víkendu [nejlepší](javascript:void(0)) 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](javascript:void(0)).

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

**Únor 2013**

**Daniel Pohorský vyhrál na Slovensku**

[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/foto.html?mm=policka-carving-pohorsky2013)

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](javascript:void(0)) Danubius Gastro Carving Cup 2013 bylo přihlášeno asi třicet prací ze [Slovenska](javascript:void(0)) a Čech. V kategorie A- soutěž ve vyřezávání do ovoce a [zeleniny](javascript:void(0)) formou Free [style](javascript:void(0)) show soutěžil Pavel Švestka. Tvořil na téma moře a získal zlaté pásmo za druhé [místo](javascript:void(0)). 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

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

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)

[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-kuchari140213.html?mm=4290917)[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-kuchari140213.html?mm=4290918)[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-kuchari140213.html?mm=4290919)[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/policka-kuchari140213.html?mm=4290920)

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

Tou nejnáročnější [soutěží](javascript:void(0)) 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](javascript:void(0)), 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](javascript:void(0)) a samozřejmě nabídka [potravin](javascript:void(0)) 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](javascript:void(0)), 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**

[](http://svitavsky.denik.cz/galerie/foto.html?mm=policka-sou-pralinka-lucie260820102)

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](javascript:void(0)) Callebaut Cup 2013 Česká republika v přípravě čokoládových pralinek. Vyhrála mezi konkurenty z celé republiky. „V zadání bylo [připravit](javascript:void(0)) v průběhu dvou hodin tři druhy čokoládových pralinek a jeden talířový dezert. Zajímavá je [cena](javascript:void(0)), 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](javascript:void(0)). Nedařilo se ovšem tentokrát carvingářům, kteří vyřezávali ovoce a [zeleninu](javascript:void(0)).

**(jik)**

****

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