



***Chut' a estetika, tradice a experiment
v gastronomii podle Magdaleny Dobromily Rettigové***

Soutěžní přehlídka odborných škol Pardubického kraje

Pošesté se sejdou gourmeti, milovníci dobrého jídla a pití s kuchaři, odborníky na moderní gastronomii a výrobci kvalitních potravin na litomyšlském Smetanově náměstí, aby vzdali hold Magdaleně Dobromile Rettigové, průkopnici české kuchyně. Tato národní buditelka, básnířka, spisovatelka a autorka slavné Domácí kuchařky v Litomyšli pobývala posledních jedenáct let svého života a je na zdejších hřbitově pochována. Městské gastroslavnosti k počtě největší z litomyšlských žen jsou inspirovány zejména jejím stále moderním přístupem, když hospodyňky učila, aby ve vaření nepodléhaly stereotypu, experimentovaly, radovaly se z pečlivého servírování a vaření se stalo jejich zálibou. Slavnosti pod záštitou Romana Línska, 1. náměstka hejtmána Pardubického kraje, pořádá Smetanova Litomyšl, o.p.s. ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR, Městem Litomyšl, Sbohem paní a dívek, Smetanovým domem a SOŠ a SOU Polička. Prezidentem slavností je Václav Šmerda, předseda pobočky Východní Čechy Asociace Kuchařů a cukrářů České republiky.

Téma ročníku: Zvěřina (hřbet)

Ačkoli si knedlíky někdy přivlastňujeme jako naše národní jídlo, tento vařený pokrm z těsta je v různých variacích rozšířený po celém světě. V Číně se dokonce knedlíky jedly dříve, než se ve střední Evropě objevili první lidé. Ve starověku i středověku se názvem knedlík označovaly kuličky či šišťičky z nasekaného masa smažené na sádle. Teprve od 17. století se začala využívat jako základ také mouka, ale tehdy se knedlíky pekly. Pečené „knedlíky“ se označují jako šmorny, mají nejrůznější regionální variace a nejčastěji se jedná o moučné nebo bramborové placky či trhance. Vařené knedlíky se staly velmi důležitou součástí především české, rakouské, bavorské a tyrolské kuchyně, převažuje však forma přílohy k masu. Letošní gastroslavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové proto chtějí připomenout množství způsobů přípravy knedlíků jako samostatné hlavní jídlo, ať sladké nebo slané.

Program slavností

pondělí 13. 5. až pátek 17. 5.

Gurmánská pout', Rettigová znovu ve škole, galavečeře a večery pro gourmety - restaurace a školní jídelny v Litomyšli a okolí experimentuje pokrmy podle M. D. Rettigové.

sobota 18. 5.

11:00 Gastrofestival

- hold Magdaleně Dobromile Rettigové na městském hřbitově, průvod kuchařů
- kuchařské prezentace, zábavné soutěže, zajímaví hosté
- ochutnávání gastronomických specialit, místních produktů a regionálních potravin
- SVÍČKOVÁ OPEN – soutěž o nejlepší svíčkovou, otevřená pro profesionály i amatéry
- kuchařská soutěž týmů hotelových škol Pardubického kraje
- soutěž ve vaření kotlíkového guláše „O kotlík starosty Litomyšle“
- dětský program se školičkou vaření a zdobení Pardubických perníků

Neděle 19. 5.

11:00 Sousedská husička

Společně servírovaný oběd pod širým nebem s hudbou a soutěží o nejlepší domácí bábovku



MĚSTSKÉ GASTRONOMICKÉ SLAVNOSTI MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ LITOMYŠL 18. a 19. KVĚTNA 2019

Vážené kolegyně, kolegové

dovolte nám pozvat Vás a Vaše žáky na **Gastronomické slavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové v Litomyšli.**

Pro gastronomické školy je pořádána soutěžní přehlídka gastronomických škol, kde bychom rádi ukázali návštěvníkům Litomyšle a přátelům gastronomie umění našich budoucích králů profesionálních kuchyní.

Pro soutěžící žáky bude připraveno kuchařské studio, kde budou moci předvést své kuchařské umění před diváky a odbornou porotou.

Zároveň Vám nabízíme možnost prezentace školy ve stánku, který je pro Vás připravený a který máte k dispozici zdarma. Stánek bude umístěn mezi dalšími prodejci na Smetanově náměstí. Zde můžete prezentovat školu výrobky, které jsou Vás charakteristické, propagačním materiálem školy. Máte zde i možnost prodeje Vašich výrobků návštěvníkům gastronomických slavností. Vaše požadavky na vybavení stánku (elektrina apod. směrujte na krejci@smetanuvdum.litomysl.cz).

Termín konání přehlídky: sobota 18. 5. 2019

Soutěžní úkol:

Příprava 4 porcí teplého pokrmu, inspirovaného kuchařským uměním M. D. Rettigové v časovém limitu 50 minut.

Výsledným pokrmem bude zvěřina (hřbet), ne však jako pouhá příloha, ale jako hlavní složka.

Na přípravě se podílí dva soutěžící z každé školy.

Soutěžící by měli dodržet odborný časový sled kuchařských prací.

Soutěžícím budou suroviny zajištěny.

Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici manipulační prostor, kde se soutěžící může připravit, nesmí však začít pracovat.

Není povoleno přinést s sebou hotové předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.

Předem jsou povolené následující přípravy:

- Zelenina, houby, ovoce - omyté a očištěné, ale ne nakrájené nebo tvarované
- Brambory - omyté a oloupané, ale ne nakrájené nebo tvarované
- Základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované nedochucené)
- Suroviny mohou být odvážené

Přihlášky: do 30. 4. 2019 na níže uvedenou kontaktní adresu, soutěžit může prvních 7 přihlášených týmů

Účastnický poplatek: bez účastnického poplatku

Ubytování: v případě potřeby zajišťuje Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička

Doprava soutěžících: dopravu do Litomyšle (případně Poličky) si zajišťuje každá škola vlastní, cestovné hradí vysílající škola

Hodnotitelské komise: Lukáš Ende, Lubomír Brázda a další odborníci z oboru gastronomie

Prezentace účastníků: od 9:30 – 10:00 hod. na Smetanově náměstí, Litomyšl, vedle hlavního pódia

Slavnostní průvod: v 10:30 hodin se účastníci soutěže a zástupci škol zúčastní slavnostního holdu u pomníku M. D. Rettigové a průvodu v kuchařském oblečení od pomníku na Smetanovo náměstí



**MĚSTSKÉ GASTRONOMICKÉ SLAVNOSTI
MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ
LITOMYŠL 18. a 19. KVĚTNA 2019**

Zahájení: zahájení soutěže bude probíhat od cca 11:00 hod. na pódiu, spolu s představením jednotlivých soutěžících a škol

Losování pořadí: minimálně tři dny dopředu bude vylosované pořadí zasláno na kontaktní e-mail školy

Čas konání soutěže: od cca 11:00 hod. do cca 18:00 hod.

Seznámení s pracovištěm: od 10:00 do 10:20 hod.

Oblečení a úprava: Pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování. Slavnostní vyhodnocení – společensko-pracovní oblečení

Pracovní pomůcky a inventář: Základní pracovní pomůcky a náradí, potřebné pro zdárné vykonání soutěžního úkolu si školy dovezou. Na prezentaci kuchařských výrobků budou zajištěny klubové talíře

Odborná komise ve složení: Lukáš Ende, Lubomír Brázda

Diskvalifikace: S ohledem na hlavní zaměření soutěžní přehlídky – prezentace škol, nepočítáme s diskvalifikací soutěžících

Slavnostní vyhodnocení: Po ukončení soutěže bude provedeno vyhodnocení účastníků spojené s předáním pamětních listů, diplomů a věcných cen, časově cca 17:40 – 18:00

Vybavení studia: Kuchyňské studio bude vybaveno pracovními stoly, konvektomatem, mycím stolem, chladícím stolem, elektrickým sporákem a indukčními deskami (2 kusy). Ve vybavení nebudou roboty, tyčové mixéry a gastro nádoby.

Doprovodný text: Doprovodný text pro moderátora – název pokrmu, recepturu, popis práce, pár slov o škole a účastnících dodejte spolu s přihláškou do 30. 4. 2019

Logo školy: pro účely propagace zašlete co nejdříve logo vaší školy a odkaz na FB stránky. Pro potřeby porotců pošlete s přihláškou také název pokrmu a recepturu. Vše prosím zaslat na kontaktní e-mail a také na e-mail hlavního organizátora akce krejci@smetanuvdum.litomysl.cz

Kontakt

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička, Čs. armády 485, 572 01 Polička
tel.: 461722107, fax.:461725843, e-mail: skola@soupolicka.cz, www.soupolicka.cz
informace podává Lubor Havlík, tel.: 733539561 e-mail: havlik@soupolicka.cz