**NEJLEPŠÍ KUCHAŘ ROKU 2019 VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ**

**3. MÍSTO – STŘEDNÍ ZDRAVOTNICKÁ ŠKOLA A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA ZDRAVOTNICKÁ BRNO, MERHAUTOVA, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE**

Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Brno, Merhautova, příspěvková organizace Merhautova 15, Brno se 28. 8. 2019 zúčastnila soutěže o nejlepšího kuchaře roku 2019 ve společném stravování pořádané Asociací kuchařů a cukrářů České republiky v Praze. Soutěž byla zahájena 4. 2. 2019, a to v několika kategoriích.

O titul Nejlepší kuchař roku 2019 ve společném stravování se utkalo celkem 90 kuchařek   
a kuchařů rozdělených do 6 kategorií: Nejlepší racionální pokrm, Nejlepší pokrm pro seniory

70 +, Nejatraktivnější pokrm v SŠ, Nejlepší moderní bezmasý pokrm, Nejchutnější svačinky v MŠ a Nejchutnější pokrm v ZŠ. Finálového kola se pak v každé kategorii účastnilo deset nejlepších soutěžících. Jejich výkon posuzovala porota složená z odborníků na výživu   
a stravování, zástupců AKC ČR a společnosti MAKRO i zástupců z řad laické veřejnosti.

Naše volba byla jasná. Rozhodli jsme se soutěžit samozřejmě v kategorii pro střední školy. Museli jsme nejen vyplnit přihlášku, ale dodat i fotografie uvařeného pokrmu k posouzení porotou. Dále bylo třeba zadat propočet  pro 15 osob, gramáž i finanční rozpočet, a to vše do 10. 6. 2019. Pokrm byl zvolen dle oblíbenosti u strávníků školy a možnosti jeho podávání, důležitou roli sehrál rovněž finanční rozpočet.

Naše škola,  zastoupená vedoucím kuchařem panem Romanem Škarvadou a vedoucí školní jídelny paní Lucií Nádeníčkovou, se dostala do finále. Ze 160 přihlášených škol z celé ČR jsme postoupili mezi 10 nejlepších.

Podmínkou soutěže byl podle zadání pokrm z krůtího masa a sezonních surovin. Pan Škarvada a paní Nádeníčková připravili krůtí závitek plněný pestem z medvědího česneku, uvařený

Sous - Vide pouze z několika málo surovin s přílohou, kterou představovaly opečené brambory s bylinkovým máslem, dále smetanovou omáčku, ochucenou medvědím česnekem, a ledový salát doplněný polníčkem, rukolou, rajčaty, mrkví a ochucený medem, citronem a olivovým olejem.

Tento pokrm zaujal osmičlennou porotu, jejíž tváří byla i herečka Markéta Hrubešová, nejen výjimečnou chutí, způsobem přípravy, ale i po stránce výživové. Nepochybně byl zajímavý i svou cenou, ta byla o polovinu nižší než cena pokrmů, které se v soutěži umístily na 1. a 2. místě. Pro přípravu našeho pokrmu bylo rovněž použito méně surovin. Odměnou nám bylo krásné 3. místo, oceněné pohárem a diplomem, a rovněž spousta zážitků z celého soutěžního dne.

Naše škola se také uchází o certifikát zdravé školní jídelny a těší se na nabídku Asociace kuchařů a cukrářů České republiky pro rok 2020.

