

MARTINSKÁ HUSA 2017

Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pořádají již tradičně korespondenční soutěž o originální recepturu na martinskou husu. Letošní receptury se připravovaly v pátek 3. 11. 2017 v Gastrocentru Hotelové školy pod dohledem samotných autorů receptur a ve spolupráci s žáky a zaměstnanci Hotelové školy. Odborná porota ve složení: předseda – Karel Drápal z Asociace kuchařů a cukrářů – pobočky Severní Morava a Slezsko, Mgr. Tobolová – za Hotelovou školu a za město jeho místostarosta Mgr. Mička - měla po degustaci jednotlivých porcí nelehké rozhodování. Zvítězila receptura autorek z Frýdku-Místku Marcely Bednářové a Kateřiny Kubalové se Sváteční husou se šípkovou omáčkou a červeným zelím, knedlíkem s valašským špekem a bramborovými osuchy. Těsně na 2. místě skončila receptura autora Adriena Třetiny z Horní Bečvy na Konfinovanou husu s bílým zelím, červeným perníkovým zelím, pohankovým a posvícenským knedlíkem. Na třetím místě se umístil kolektiv seniorů z Domova Hortenzie ve Frenštátě pod Radhoštěm za Šťavnatou pečenou husu s rozinkovým červeným zelím a bílým dušeným zelím na karamelu a pohankovým knedlíkem. Autorky vítězné receptury budou oceněny v sobotu 11. 11. 2017 v rámci Martinského trhu na frenštátském náměstí.

