

10. ročník soutěže „Martinská husa“ se vydařil

Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm vyhlásili v letošním roce společně již 10. ročník korespondenční soutěže o originální recepturu na téma „Martinská husa“. Autoři vybraných tří top receptur připravili své pokrmy pro odbornou porotu v pátek 8. 11. 2019 v Gastrocentru Hotelové školy a věřte, že celé soutěžní klání rozvonělo naši školu již v brzkých ranních hodinách. Odborná porota v letošním roce pracovala ve složení: člen Asociace kuchařů a cukrářů, pobočky Severní Morava a Slezsko, předseda Sdružení pohostinství a restaurací Unihost a zástupce města Frenštát pod Radhoštěm. Rozhodování poroty nebylo snadné. Zvítězila receptura žákyně Hotelové školy, Frenštát p. R. Natálie Jančálkové s názvem Svatomartinská husa plněná pomeranči a medem s pomerančovou krustou, tyrolské knedlíky, bramborové knedlíky s houbami a kaštany, sváteční červené zelí, kedlubnové zelí. Na druhém místě skončila receptura autora z Bohumína s názvem Sváteční martinská husa na lůžku ze sušených hrušek, pozdní dýňové zelí, palibrada (valašské zelí), perníkový knedlík, zemáková šrotka. Na třetím místě se umístila receptura autorky z Nového Jičína s názvem Svatomartinská husa s jablky a hruškami, mandlovošunkový doplněk, dušené červené zelí na karamelu s jablky, dušené zelí, rolovaný bramborový knedlík, karlovarský knedlík. Autorka vítězné receptury bude vyhlášena a oceněna v sobotu 16. 11. 2019 v rámci Martinských trhů, které pořádá město Frenštát p. R. Blahopřejeme!

