

Martinská husa 2021

Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pořádají již tradičně korespondenční soutěž o originální recepturu na martinskou husu. Sešlo se 11 tradičních i netradičních receptur, ze kterých byly odbornou porotou vybrány tři. Vybrané receptury se připravovaly ve čtvrtek 4. 11. 2021 v Gastrocentru Hotelové školy pod dohledem samotných autorů receptur a ve spolupráci s žáky a zaměstnanci Hotelové školy. Odborná porota – ve složení: předseda Asociace kuchařů a cukrářů, pobočky Severní Morava a Slezsko, odborník z praxe a zástupce města Frenštát p. R. – měla po degustaci jednotlivých porcí nelehké rozhodování. Vítězka si převezme ocenění na pódiu náměstí ve Frenštátě p. R. v rámci Martinských trhů dne 13. 11. 2021.

Za Hotelovou školu poslal do soutěže recepturu s názvem „Svatomartinská husa se zázvorem a mandlovou nádivkou, bramborový knedlík s uzeným masem, karlovarský knedlík, zelí z červené řepy, bílé kysané zelí se slaninou“ žák 3. ročníku oboru Kuchař – číšník Denis Napoleone a umístil se na 2. místě.

