

MARTINSKÁ HUSA 2023

Město Frenštát pod Radhoštěm a Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm pořádají již tradičně korespondenční soutěž o originální recepturu na martinskou husu. V letošním už patnáctém ročníku se přihlásilo 14 originálních receptur. Odborná komise sestávající ze zástupce města, zástupce AKC a pořádající školy vybrala 3 top recepty. Recepty se připravovaly dne 2. 11. 2023 v Gastrocentru Hotelové školy pod dohledem samotných autorů receptur a ve spolupráci s učitelem odborného výcviku Bc. Martina Majera a jeho žáků ze skupiny. Odborná porota ve složení: předseda – Ing. František Forman z Asociace kuchařů a cukrářů – pobočky Severní Morava a Slezsko, Ing. Zdeněk Blinky – prezident profesní organizace UNIHOST a za město Bc. Zbyněk Vágner, místostarosta, měli po degustaci jednotlivých porcí nelehké rozhodování. Zvítězila receptura pana Aleše Sdudynky z Bohumína za „Nadívanou husu s brusinkovo – balzamikovým červeným zelím, madovo – perníkovým jablkem a mandlovými noky“. Na 2. místě skončila receptura pana Miroslava Žingora z Frenštátu pod Radhoštěm, „Nadívaná husa stařečka Mirečka, bramborový knedlík a hlávkové zelí“. Na třetím místě se umístil pan Filip Martynek z Frýdlantu nad Ostravicí, který studuje Hotelovou školu, obor Kuchař – číšník s receptem na „Svatomartinskou husu s jablky“. Autor vítězné receptury byl oceněn v sobotu 11. 11. 2023 v rámci Martinského trhu na frenštátském náměstí.

