



Trenčiansky samosprávny kraj Tlačová správa

TÉMA MESIACA MAREC: ŠKOLSTVO

Trenčín, 18. marec 2016

Vo vedomostiach o pive a pivovarníctve súťažili stredoškoláci z celého Slovenska

Súťaž študentov gastronómických odborov **Trenčiansky pivný someliér** si v Trenčíne našla svojich priaznivcov už po štvrtýkrát. Tento rok sa do súťaže, ktorú organizuje Stredná odborná škola obchodu a služieb na Jilemnického ulici

v Trenčíne v zriaďovateľskej pôsobnosti Trenčianskeho samosprávneho kraja (TSK), prihlásilo **viac ako 20 stredoškolských družstiev** z 9 stredných škôl z celého Slovenska i zo susedných Čiech. Súťažilo sa vo štvrtok 17. marca 2016 v Gastrocentre pod Brezinou v Trenčíne.

„Moderná gastronómia ponúka možnosť podávať k jedlu rozmanité pivné nápoje. Obluba piva na vyššej úrovni rastie aj vďaka malým pivovarom, ktorých v poslednej dobe pribúda a ktoré pripravujú špecifické piva. Otvárajú sa špeciálne pivné reštaurácie a rozrastá sa aj počet typov a druhov piva. Vedieť sa orientovať v tejto problematike a skĺbiť chuť piva s pokrmom, to je práve kúzlo šikovného pivného someliéra,“ ozrejmila opodstatnenosť súťaže riaditeľka SOŠ OaS **Mária Hančínská**. Dodala, že súťaž spojila školy, ktoré chcú pripravovať odborníkov v tomto odbore a prispieť tak **k pozdvihnutiu úrovne servírovania piva** na Slovensku. Súťažiacim someliérom sa v úvode prihovarila i vedúca Odboru školstva a kultúry Úradu TSK **Daniela Hilčíková**. Popriala im veľa šťastia a úspechov nielen na Trenčianskom pivnom someliérovi, ale aj v ďalšom štúdiu a profesijnom živote.

Súťaž sa od svojho 2. ročníka sa rozšírila aj o súťažné disciplíny v odbore kuchár. V trenčianskom Gastrocentre sa súťažilo v čapovaní piva a príprave miešaných pivných nápojov (**súťažná kategória čašník**) a tiež v príprave a servírovaní pokrmov na báze piva (**kategória kuchár**). Titul pivný someliér si zaslúžia podľa organizátorov súťaže tí žiaci, ktorí poznajú charakteristické vlastnosti rozličných druhov piva, vedia ho skladovať, ošetrovať a tiež ponúknuť vhodný druh piva k zvolenému pokrmu. Víťazov súťaže určila 5-členná porota pre každú kategóriu, zostavená z odborníkov v danej oblasti.

Praktickej časti predchádzal krátky vedomostný test, ktorý preveril teoretické znalosti súťažiacich v odbore. To, ako sa stredoškolákom v jednotlivých disciplínach darilo, si prišiel pozrieť aj trenčiansky župan **Jaroslav Baška**, ktorý nad podujatím prevzal záštitu. „Som veľmi rád, že sa práve na SOŠ Jilemnického organizuje takáto súťaž. Študenti z viacerých stredných odborných škôl si môžu otestovať vedomosti v praxi a porovnať sa s kolegami z iných škôl v rámci celého Slovenska,“ uviedol župan. Zároveň vyjadril presvedčenie, že súťažiaci nájdu uplatnenie vo svojom odbore, keďže rozrastajúci sa pivný priemysel je čoraz užšie prepojený so servírovaním chuťovo príznačných pokrmov. Víťazom osobne pogrataloval k úspechu v súťaži a odovzdal im zaslúžené ocenenia.

Trenčiansky samosprávny kraj ďakuje organizátorom súťaže, ako aj jej účastníkom za reprezentáciu TSK, ale aj za podporu remesla a pozdvihnutia úrovne gastronómie na Slovensku. Výsledková listina súťaže sa nachádza v pripojenom súbore. Odborným garantom súťaže bol Pivovar Urpiner Banská Bystrica.

SOŠ OaS Jilemnického Trenčín v súťažení pokračuje aj ďalej. V apríli, konkrétne v dňoch 4. – 5. 4. 2016 pozýva do svojich priestorov na juniorskú someliérsku súťaž Vitis Trophee Junior 2016 – Majstrovstvá someliérov Slovenska.