



Trenčín, 22. marec 2017

Trenčiansky pivný somelier už piaty rok inšpiruje študentov hotelových škôl. V súťaži opäť bodovali aj žiaci hostujúcej školy.

Pod Trenčianskym hradom sa tento rok opäť v rámci medzinárodnej súťaže Trenčiansky pivný somelier stretli študenti až deviatich hotelových škôl aby v spojení s pivom predviedli svoje gastronomické zručnosti.

V poradí piaty ročník sa konal dnes už tradične v priestoroch [Gastrocentra pod Brezinou](#) pod záštitou [SOŠ obchodu a služieb v Trenčíne](#), ktorá patrí pod zriaďovateľskú pôsobnosť Trenčianskeho samosprávneho kraja (TSK). Hlavnou organizátorkou súťaže je Janka Švančárová. „Hlavným zámerom súťaže je predovšetkým študenta inšpirovať k vyššej úrovni poskytovaných služieb aj takej komodity, akou je pivo, a zároveň obohatiť ich odborné znalosti,“ vysvetlila.

Na podujatí sa okrem hostujúcej školy z Trenčína predstavilo celkovo **deväť škôl** zo Zlína, Přerova, Púchova, Trnavy, Nového Mesta nad Váhom, Starej Turej, Piešťan, Kežmarku a Nových Zámkov. Podľa slov hlavnej organizátorky je vedomostný test prvou súťažnou kategóriou, ktorú súťažiaci absolvujú, pretože všetky zručnosti vychádzajú z teoretických vedomostí. Test sa týkal samotných surovín, z ktorých sa pivo vyrába, postupov jeho varenia či znalosti pivovarov.

Spolu **jedenásť čašníkov** si zmeralo sily v miešaní nápojov a príprave kreatívnych variácií rôznych chutí, vôní i farieb. Druhé kolo tejto disciplíny sa konalo v **čapovaní rezaného piva**, ktoré je pre Slovensko stále tradíciou. Posudzovala sa kvalita peny, presnosť v porovnaní s ryskou a následné servírovanie.

Celkovo dvanásť adeptov tiež súťažilo v **kategórii kuchár**, ktorá bola len pred dvoma rokmi doplnená ako súčasť súťaže, nakoľko sami kuchári upozornili na trend párovania jedla s pivom. Samotné varenie jedla prebiehalo na báze piva a následného párovania resp. „snúbenia“ s portfóliom dostupného piva.

Vedúca odboru školstva a kultúry Úradu TSK Daniela Hilčíková privítala aktivitu stredných škôl pri organizovaní súťaží zručnosti: „Súťaže, akou je Trenčiansky pivný somelier, zatraktívňujú *dotknuté remeslá a motivujú žiakov dokázať niečo viac a pracovať nad rámec povinného učiva. Takíto žiaci sa spravidla rýchlejšie zaraďujú do pracovného procesu a sú*

uznávaní vo svojom odbore či remese.“ Na záver podujatia tiež organizátorka vyzdvihla úlohu a pridanú hodnotu malých pivovarov, ktoré ponúkajú širokú škálu kvalitných pív v porovnaní s veľkými pivovarmi, ktoré sa viac orientujú na množstvo a len jeden typ piva.

Súťaž Trenčiansky pivný somelier vznikla pôvodne ako súčasť práce Stredoškolskej odbornej činnosti (SOČ) pred piatimi rokmi a už tradične prilákala veľký počet škôl a záujemcov zo Slovenska i Českej republiky. Po vyhlásení súťažných výsledkov medzi víťazmi figurovali i dvaja žiaci zo škôl v našom kraji.

Kategória čašník:

- 1.miesto: Szabó Miroslav, Nové Zámky
- 2. miesto: Beckertová Terézia, Trenčín
- 3. miesto: Hrabica Jakub, Zlín

Kategória kuchár:

- 1.miesto: Rapantová Natálie, Trenčín
- 2. miesto: Mik Zdeněk, Přerov
- 3. miesto: Wakilová Daniela, Piešťany

Pre viac informácií kontaktujte: Mgr. Adam Jando, odd. komunikácie a medzinárodných vzťahov TSK, adam.jando@tsk.sk, tel. +421/ 32/ 65 55 908