

ZNOJEMSKO

Regionální noviny

Vydává NESON s.r.o. Číslo 1 Ročník XXIX. Cena 16 Kč/15 Kč (předplatně) Znojmo, pondělí 31. prosinec 2018

Zpravodajství

ZNOJEMSKO



Za Svačinu roku ziskal Lukáš Záruba bronz



Celostátní gastronomická soutěž Svačina roku s Rio Mare patří mezi prestižní kulinářská klání pro budoucí kuchaře a kuchařky. Do letošního již šestého ročníku se přihlásilo rekordních 141 studentů ze třiačtyřiceti středních škol zaměřených na gastronomii. O finalistech a vítězích rozhodovala odborná porota složená z garanta soutěže Mistra kuchaře Vladimíra Picky, šéfkuchaře restaurace Aureole Jiřího Krále a šéfkuchaře kuchařského studia Atelier Culinari Vladislava Stupariče. Druhou porotu tvořili zástupci pořadatele soutěže Bolton Czechia, která je výhradním distributorem tuňákových výrobků Rio Mare v České republice, a foodbloggerka Eva Ehrenbergerová.

Pražské finále se konalo 4. prosince 2018 v gastronomickém studiu Chefparade+ v Holešovicích. Celou soutěž moderovala herečka a kuchařka Markéta Hrubešová (na snímku s oceněným znojemským studentem Lukášem Zárubou - pozn. redakce).

Kulinářské umění předvedlo ve finále patnácti nejlepších kuchařů z celé České republiky a celkem byly rozděleny ceny v hodnotě 45 000 Kč. Soutěžící měli za úkol připravit zdravou a originální svačinu s využitím tuňákových produktů Rio Mare.

Znojmo reprezentoval Lukáš Záruba ze střední školy na Přímětické ulici. Připravil recept Rolka z filo těsta plněná tuňákem Rio Mare ve vlastní šťávě, lososovým krémem



Rio Mare Paté, rajčaty, cibulkou, ricottou, podávaná s mangem a salátkem.

Svým kuchařským umem zaujal porotu a vyvařil si třetí místo. Vyhrál také poukaz na ceny v hodnotě 3 000 korun.

Lukášův recept vám přinášíme jako kulinářskou inspiraci pro výjimečné chvíle.

Rolka z filo těsta plněná tuňákem Rio Mare ve vlastní šťávě, lososovým krémem Rio Mare Paté, rajčaty, cibulkou, ricottou, podávaná s mangem a salátkem.

Suroviny na čtyři porce: konzerva tuňáka Rio Mare ve vlastní šťávě, ½ balení Rio Mare Paté lososový krém, 60 g filo těsta, 60 g červené cibule, 160 g konzervovaných rajčat Mutti, 4 lžičky riccoty, 2,5 lžičky másla, 100 g grana Panado, 175 g trhaného salátka, 150 g manga, lžička hořčice, lžička citronové šťávy LiMMi, lžička pomerančové šťávy, lžička extra panenského olivového oleje Monini, sůl, pepř a bylinky na dochucení.

Postup: filo těsto potřeme máslem. Riccotu smícháme s Rio Mare

Paté lososovým krémem a vzniklou směsí potřeme plát filo těsta. Přidáme konzervovanou rajčata Mutti, cibuli nakrájenou na kolečka, tuňáka Rio Mare ve vlastní šťávě a nakrájené bylinky. Posypeme sýrem, zatočíme do rolky a pečeme. Z hořčice, citronové šťávy LiMMi, pomerančové šťávy, extra panenského olivového oleje Monini připravíme dresink. Mango nakrájíme na kostičky. Rolku podáváme s mangovým salátkem a dresinkem.

Mgr. Kateřina Kotoučová (PI)