



# 4Four Fest



BANSKOBYSŤRICKÝ  
SAMOSPRÁVNY KRAJ

## Festivalové noviny

ročník XIV.

18. MÁJ 2023

NEPREDAJNÉ



## Rekordný počet účastníkov

Tento rok organizovala SOŠ obchodu a služieb v Rimavskej Sobote 14. ročník festivalu krajín V4 FOURFEST – EUROAKADEMIK GASTRO 2023. Konal sa 18. mája pod záštitou predsedu BBSK Ondreja Luntera. Účasť bola rekordná. Súťažilo 165 študentov z 32 škôl, nielen zo Slovenska, ale aj z partnerských škôl z Čiech, Maďarska a Poľska.

Dejiskom medzinárodného festivalu bol dom kultúry a priestory hotela Zlatý býk. Súťažiaci predviedli svoje zručnosti v odboroch kuchár, barman, čašník, barista, so-

melier, kaderník, kozmetik a obchodný pracovník. Témou tohto ročníka bola Moja vytúžená dovolenka. Kuchári pripravovali lososa, barmani miešali short drink, čašníci dekorovali slávnostné tabule, baristi pripravovali lahodnú kávu, somelieri dekantovali červené víno a vo finále sa venovali servisu šumivého vína. Obchodní pracovníci balili darčekový balíček, flašu a aranžovali stôl. Kaderníci vytvárali pánsky športový účes a dámsky účes na letnú párty na pobreží, kozmetičky líčili na letnú párty. Výsledky študentského remesla hodnotila odborná porota. Mo-

derovania festivalu sa zhostil herec Divadla Jozefa Gregora Tajovského vo Zvolene Daniel Výrostek. Sprievodnými podujatiami tohto ročníka bola súťaž vo varení držkovej polievky, koncert kapely Metalinda a beseda s herečkou a kulinárkou Markétou Hrubešovou v priestoroch našej školy. FOURFEST má svoju tradíciu. Rozsahom a významom prekročil hranice nášho mesta či regiónu, spája odborné školy krajín V4, umožňuje konfrontovať zručnosti, vymieňať si skúsenosti a nadväzovať priateľstvá. Zároveň motivuje žiakov k štúdiu týchto odborov.



### Solídna tradícia

Pre náš festival odborných zručností žiakov sa pomaly hodí prívlastok tradičný. A tiež prívlastok významný či kvalitný. Ako doteraz najlepší by sme označili práve skončený 14. ročník, ktorý bol tiež rekordný účasťou súťažiacich, najlepšou atmosférou, diváckym záujmom. Urobil dobré meno našej škole, ktorá potvrdila svoje popredné miesto na scéne. Ukázal, ako sa oplatí investovať do mladých ľudí, ako takéto súťaženie môže byť podnecujúce, zmysluplné. Práve to ma najviac teší. To, že žiaci sa identifikovali s akciou, že ju prežívajú, pripravujú sa, vyjadrujú radosť i sklamanie. V čase, keď je v školstve „bilá nálada“, keď pribúda otázok o jeho smerovaní ... Okrem odbornej konfrontácie žiakov najrôznejších škôl má toto podujatie silný spoločenský a ľudský rozmer. Jeho scenár a priebeh je nasýtený optimizmom, radosťou, novou nádejou. Moje poďakovanie patrí našim organizátorom na čele s Ing. Jankou Kerekešovou, žiakom, ktorí ukázali, že sú kreatívni, majú radi svoju školu a radi ju reprezentujú. Poďakovanie tiež patrí hosťom, nášmu zriaďovateľovi, sponzorom, spolupracovníkom, porotcom. Bola to paráda, malo to hlboký zmysel.

**PaedDr. Jaroslav Bagačka,**  
riaditeľ SOŠ obchodu a služieb  
Rimavská Sobota

# Kuchári pripravovali lososa



V rámci podujatia **FOURFEST-EUROAKADEMIK GASTRO 2023** prvá prebiehala juniorská súťaž kuchárov. Mohli sa jej zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl. Ich úlohou bolo pred zrakmi divákov v časovom limite 60 minút pripraviť dve porcie hlavného jedla z lososa.

Súťaž bola síce náročná, ale kuchári ju zvládli. V porote mal

svoje zastúpenie Slovenský zväz kuchárov a cukrárov - predsedom bol známy šéfkuchár Richard Cisár, certifikovaný komisár a predseda Banskobystrického klubu SZKC, ďalšími členmi Ivan Vozár i Daniel Melicherík, ktorý získal striebornú medailu na majstrovstvách sveta v Rimini. Jedlá hodnotila aj česká herečka a kulinárka Markéta Hrubešová. Zraku štvorčlennej poroty neunikol žiaden detail.

Medzi kritériá hodnotenia patrilo zostavenie receptúry, príprava pracoviska, čistota, hygiena, využitie surovín, technika, ale aj vzhľad, chuť a prezentácia pokrmov.

V zlatom pásme sa umiestnili aj žiaci domácej školy SOŠ obchodu a služieb Rimavská Sobota Tomáš Rajtúk a Filip Pataki. Absolútnym víťazom v tejto kategórii sa stal Roman Šuchma z SOŠ hotelových

služieb a obchodu Zvolen, na druhom mieste skončila Timea Kurincová z SOŠ hotelových služieb a obchodu Banská Bystrica a na treťom Filip Hradecký, Poděbrady. Mimoriadne ocenenie za kreativitu získala Sofia Bradová zo Súkromnej hotelovej akadémie Banská Štiavnica. Sponzorom a partnerom súťaže boli A-Z Gastro, s. r. o., Banská Bystrica a JUVAMED, s. r. o., Rimavská Sobota.

## Nápadité slávnostné tabule

Kreativita a nápaditosť dominovala na súťaži zručností v kategórii čašníkov. Mohli sa jej zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl.

Prebiehala v estrádnej sále domu kultúry. Dvojčlenné družstvá dekorovali slávnostné tabule na tému Moja vytúžená dovolenka. Museli to zvládnuť v čase limite 90 minút. Porota, zložená z predsedu Petra Chalupku a Mateja Beláka z Grand hotela Permon, hodnotila celkový vzhľad a osobnú hygienu súťažiacich, správnosť zostavenia menu i zvoleného inventáru, dekorovanie tabule a ústnu obhajobu.

Na 1. mieste sa umiestnili Tamara Segetová a Sabína Sýkorová z SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom, na druhom žiačky našej školy Alexandra Gubčová a Jana Kvaková a na treťom Karin Kupcová a Janka Rusnáková z Hotelovej akadémie Brezno.



# Miešali nápoje pred divákmi



Divácky atraktívna bola juniorská barmanská súťaž. Barmani na pódiu pred zrakmi divákov miešali short drink. Na štyri porcie mali 7 minút. Odbornej komisii, ktorej predsedal Ján Majo-roš, lektor kurzov s licenciou SkBa, neušiel žiadny detail.

Ďalším členom technickej poroty bol Ladislav Doboš, Brand Ambassador World Premium Selection, špecializácia Giffard, Franklin & Sons, spoločnosti St. Nicolaus – trade, a.s. Hodnotila sa technika barmana pri príprave nápoja, dodržanie časového limitu, servis, vzhľad, dekorovanie drinku. Chuť

a vôňu nápojov hodnotila chuťová komisia.

Našu školu reprezentovali Te-reza Miklovičová, Oliver Tóth, Petra Melichová, Maksym Kostiuk a Michaela Farbáková. Prvé miesto získala Michaela Mišovcová z SOŠ obchodu a služieb Púchov, druhé Michaela Némethová z SOŠ Vranov nad

Topľou, tretie Adrián Struhár z Hotelovej akadémie Brezno. Mimoriadne ocenenie dostal Karel Hula z SOU Společného stravování Poděbrady a cenu kreativity Tatiana Poláčková zo Súkromnej Spojenej školy EDUCO Námestovo. Hlavným sponzorom a partnerom súťaže bol St. Nicolaus – trade, a. s.

## Kreatívne balenia a aranžmány

Zabalit darčekový balíček, fľašu a naaranžovať stôl – to museli zvládnuť v časovom limite 50 minút súťažiaci v kategórii obchodný pracovník. Súťaž bola pre žiakov 1.- 4. ročníka študijného odboru obchodný pracovník, alebo učebného odboru predavač.

Fantázii sa medze nekládli a naaranžované stoly na dovolenkovú tému boli naozaj nápadité. Odborná komisia, pod vedením zástupcov firmy Hypermarket TESCO Rimavská Sobota, hodnotila výber baliaceho materiálu, techniku, nápaditosť i vystihnutie danej témy. V tejto kategórii sa na prvej priečke umiestnila Bianka Mitáľová z SOŠ Vranov nad Topľou. Na druhom mieste skončila Rebeka Lakatošová z našej SOŠ obchodu a služieb Rimavská Sobota a na treťom Tatiana Hudecová z SOŠ obchodu a služieb Prievidza. Mimoriadne ocenenie za kreativitu získala Marie Kršková z SOŠ obchodu a služieb Púchov. Domá-cích reprezentovala aj Vivien Danyiová.



# Rozvoniavala lahodná káva



Hotelom Zlatý býk sa niesla vôňa lahodnej kávy. Prebiehala tam súťaž baristov v kategórii junior, do ktorej sa mohli zapojiť študenti stredných odborných škôl. Odborným garantom bol Stanislav Cibula, zástupca Školy baristu.

Súťažiaci mali 5 minút na prípravu pracoviska, v priebehu

ďalších 10 minút mali pripraviť a predložiť chuťovým komisárom 2 espressá, 2 cappuccina a 2 rovnaké voľné nápoje podľa vlastného výberu. Nápoje mohli byť alkoholické, alebo nealkoholické. Povinnou ingredienciou bol sirup od spoločnosti Včie sirupy.

Tento ročník bol špecifický tým, že súťažiaci mali voľným



nápojom vystihnúť tému súťaže – obdobie farieb, vône a chuti. Aj táto súťaž sa niesla v duchu témy Moja vytúžená dovolenka. Hodnotila sa chuť nápoja, jeho prezentácia, baristická technika, osobné vystupovanie, suroviny, vybavenie a doplnky.

Prvé miesto získal Marco Fürješ z SOŠ hotelových služieb

a obchodu Zvolen, druhé Timotej Budinský z SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom a tretie Alex Krpelan z SOŠ obchodu a služieb Prievidza. Mimoriadnu cenu porota udelila Simone Šustekovej z našej školy. Za domácich okrem nej súťažil aj Lukáš Jakab. Sponzorom a partnerom súťaže bola Škola baristu Stanislava Cibulu.

# Venovali sa kvalitnému vínu



Hotel Zlatý býk bol aj dejiskom súťaže v kategórii somelier. Mohli sa jej zúčastniť žiaci hotelových akademií a stredných odborných škôl. Odborným garantom bola Asociácia somelierov Slovenskej republiky.

Teoretické vedomosti súťažiacich preveril písomný test, na

ktorý mali 30 minút. Praktické zručnosti prezentovali mladí somieliery pri dekantácii červeného vína a vo finále pri servise šumivého vína. Predsedom hodnotiacej komisie bol Dominik Baránek, člen prezídia Asociácie somelierov SR a riaditeľ hotela Matyšák. Predmetom hodnotenia bola príprava pracoviska, správnosť a spôsob



prevedenia servisu, vystupovanie someliera, komunikácia s hosťom, ako aj odporúčenie jedla a ostatných nápojov kvínu.

Na 1. mieste sa umiestnil Dušan Mádel z SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom, na druhom Viktória Bariaková z SOŠ hotelových služieb a obchodu Zvolen a na treťom

Samuel Sebastián Demský z Hotelovej akadémie Brezno. Mimoriadne ocenenie získala žiačka našej SOŠ obchodu a služieb Rimavská Sobota Alexandra Mičkyová. Okrem nej súťažili aj Lenka Kántorová a Eugen Radič. Sponzorom a partnerom súťaže bola spoločnosť Víno Matyšák, s. r. o., Pezinok.

# Originálne a nápadité účesy

Množstvo divákov prilákala do domu kultúry súťaž v kategórii kaderník. Bola určená pre žiakov 2. alebo 3. ročníka učebného odboru kaderník. Súťažilo sa v dvoch disciplínach: pánsky športový účes a dámsky účes na letnú párty na pobreží.



Na vyhotovenie pánskeho účesu mali súťažiaci 30 minút, vytvoriť dámsky účes na menšiu spoločenskú udalosť museli zvládnuť v časovom limite 60 minút. Súťaž preverila zručnosti nádejných kaderníkov.

Odborná hodnotiacia komisia niekoľko rokov. Vidíme, že má tradíciu, ako mladí napredujú, môžeme sa so súťažiacimi porozprávať, poradiť im. Je to perspektívne. Teší nás aj hojná účasť divákov," povedala predsedníčka poroty Renáta Lenčéšová.



pracovala pod záštitou Štúdia LeRen - Renáta Lenčéšová. Porota hodnotila módnosť, vypracovanie účesu, celkový dojem a originalitu. Mala neľahkú úlohu, pretože všetky účesy boli kreatívne a nápadité.

„Na túto súťaž chodievame radi

## Špeciálnym porotcom kadernický mág

Špeciálnym porotcom bol kadernický mág Alexander Soko-

lov. Tento uznávaný kaderník ruského pôvodu je hodnotiteľom súťaží v Paríži. V minulosti, keď bol mladý, sa umiestnil na popredných priečkach v kaderníckych súťažiach.

Saša prezradil, že ho príjemne prekvapilo množstvo ľudí na súťaži. Podľa neho by sa mal účes, make-up a šperky hodiť k šatám a k danej príležitosti. A aké vlastnosti by mal mať úspešný kaderník?

„Učiť sa, učiť sa, učiť sa,“ hovorí a dodáva: „V súčasnosti je výhodou internet, kde je možné nájsť množstvo rád od známych kaderníkov.“ Saša sa stále venuje účesovej tvorbe a toto remeslo má rád. Prečo sa rozhodol byť kaderníkom?

„Lebo do salónov chodia krásne ženy,“ povedal so smiechom bezprostredný Saša, ktorý má vlastný salón v Prahe, kde žije vyše 20 rokov. Svoj sen si splnil a užíva si života.



## Ocenili najlepších súťažiacich

V disciplíne pánsky účes získal 1.miesto Adam Kováčik z SOŠ hotelových služieb a dopravy Lučenec, druhé Dominik Dusza z Poľska a tretie Samuel Ílleš z SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zvolen. Mimoriadne ocenenie za originalitu si odniesol Damian Broton z Poľska. Za domácu školu súťažila Andrea Laliová.

V disciplíne dámsky účes sa na prvej priečke umiestnila Katarína Mihoková z SOŠ obchodu a služieb Trnava, na druhej Viktoria Kurowska z Poľska a na tretej Edina Maláková z SOŠ hotelových služieb a dopravy Lučenec. Mimoriadnu cenu za originalitu získala Dominika Gáabrišová z SOŠ obchodu a služieb Piešťany. Našu školu reprezentovala Eunika Filepová.



# Neprehliadnuteľná na letnej párty

Súťaž v kategórii kozmetik bola divácky atraktívna. Prihlásiť sa do nej mohli žiaci študijného odboru kozmetik, kozmetička a vizážistka.

Súťažiaci vytvárali make-up, vhodný na letné večery, aby bola modelka neprehliadnuteľná na letnej párty. Podmienkou bolo lepenie umelých rias, mohli byť použité všetky dostupné prípravky dekoratívnej kozmetiky, vrátane kamienkov a trblietok. Dominovala kreativita, nápaditosť a krása. Odborníci hodnotili základné líčenie, detail očí i úst, celkový dojem, kreativitu, originalitu, nápadi-

tosť, stvárnenie danej témy i dodržanie BOZP pri práci.

Na 1. mieste sa umiestnila Romana Kipašová z SOŠ hotelových služieb a obchodu Zvolen, na druhom Ema Antoniová z SOŠ obchodu a služieb Humenné a na treťom Anabela Bandyová z SOŠ obchodu a služieb Trnava. Mimoriadne ocenenie za originalitu získala Gabriela Ondíková z SOŠ Vranov nad Topľou. Našu školu na tejto súťaži reprezentovala Bianka Sabacká. Súťaž prebiehala pod záštitou porotcov Štúdia LeRen - Renáta Lenčesová, ktorí hodnotili aj zručnosti súťažiacich v účesovej tvorbe.



## Ťahákom koncert Metalindy

Divadelná sála rimavskosobotského domu kultúry patrila večer, 18. mája koncertu kapely Metalinda. Bol jedným zo sprievodných akcií FOURFEST-u. Atmoška bola vynikajúca.

Kapela vsadila na klasiku. Odzneli naj hity Slnko nevychádzaj, Ján Amos Džínový či Zalúbená žaba. Pridali aj skladby z nových albumov. Nechýbala ani pieseň Láska zvíťazí z najnovšieho albumu Moja hviezda žije či skladba V jednote je sila Slovania. Koncert sa končil štátnou hymnou v podaní Metalindy.

„Na festivale FOURFEST sme vystupovali pred niekoľkými rokmi. Žiaľ, vtedy prišla prietrž mračen, po druhej piesni sme koncert museli stopnúť,“ spomenul spevák Andy Samuel Hudák. Ďalšími členmi kapely sú Peter Sámel (gitara), Feďo Gašparik (basgitara) a Peter Kollár (bicie). Chlapci prezradili, že práve začalo letné turné, hrajú na festivaloch na Slovensku i v Čechách. Majú veľké plány. Pripravujú aj nové single. O dva roky bude Metalinda oslavovať štyridsiatku. „To bude veľká vec,“ hovorí Andy Samuel Hudák.



# Rozvoniavala držková polievka



Nádvorie Čierneho orla patrilo 17. mája súťaži vo varení kotlíkovej držkovej polievky, ktorá bola sprievodnou akciou medzinárodného festivalu FOUR FEST- EUROAKADEMIK GASTRO 2023. Napriek daždivému počasiu nechýbala na nej dobrá nálada.

Svoje kulinárske umenie predviedli družstvá z našich partnerských škôl z Egru, Kazincbarciky a Poděbrad. Súťažila aj SOŠ technická a agropotravinárska Rimavská Sobota. Nechýbalo ani do-

máce družstvo v zložení: Peter Kminiak, šéfkuchár z Ózdu Kiss László, žiaci Marián Huszti, Bianka Bohóová a Drahoš Radics. Chuť, vzhľad, postup prípravy a dodržanie hygieny hodnotila porota, zložená z gastro-odborníkov zo Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Predsedal jej Ivan Vozár, členmi boli Zuzana Dúžeková a Daniel Melicherík.

Porotcovia mali neľahkú úlohu, pretože všetky polievky mali zaujímavú chuť. Prvé miesto napokon získala SOŠ technická a agropotravinárska Rimavská

Sobota. Na druhom mieste skončilo Strední odborné učilište spoločného stravovania Poděbrady a na treťom družstvo z Egru. Štvrtá priečka patrila Kazincbarcike a nášmu tímu. Na záver sa z iniciatívy Raděka Čílu z Poděbrad spievalo, účastníci stredomátria vytvorili aj „vláčik“. Tento rok prebehol 9. ročník tejto zábavno-súťažnej akcie vo varení tradičných jedál. V minulosti sa súťažilo v príprave klobás, vo varení halušiek, gulášu, rybacej polievky, fazuľovice, kapustnice, zemiakových placiek i pirohov.



## Beseda s herečkou Markétou Hruběšovou

Jedným zo sprievodných podujatí FOURFEST-u bola beseda s českou herečkou a kulinárkou Markétou Hruběšovou, ktorá je tvárou festivalu. Prebiehala v priestoroch našej školy.

Markéta Hruběšová v úvode spomenula niekoľko filmov, ktoré mohol v súčasnej televíznej produkcii vidieť aj slovenský divák. Niekoľkokrát bola v relácii Show Jana Krause. Študenti herečku počastovali viacerými

otázkami aj na telo. Boli zvedaví na jej herecké začiatky, štipľavé úlohy i skúsenosti so známymi hercami.

Markéta Hruběšová bola členkou poroty v súťaži kuchárov. Na festival chodíva niekoľko rokov. Prezradila, že má ohromnú radosť, keď vidí na pódiu mladých ľudí s pozitívnou energiou, ktorých varenie baví. Napísala štyri kuchárske knihy pre dospelých a dve pre deti. Oblubuje klasické české jedlá. Varenie ju baví a hovorí, že bez lásky by to nešlo.



# Bodka za festivalom

14. ročník festivalu máme úspešne za sebou. FOURFEST nie je len o súťažení, ale aj o priateľstvách a spomienkach mladých ľudí z rôznych kútov Slovenska, Čiech, Maďarska, Poľska na našu školu a mesto Rimavská So-

bota. S organizovaním podujatia takýchto rozmerov je množstvo práce, za čo patrí všetkým zainteresovaným vďaka. Ďakujeme aj účastníkom, súťažiacim a návštevníkom. Boli ste skvelí.

Podakovanie patrí sponzorom, ktorí FOURFEST podporili:

- Banskobystrický samosprávny kraj
- A-Z Gastro, s.r.o., Banská Bystrica
- JUVAMED, s.r.o., Rimavská Sobota
- St. Nicolaus – trade, a.s.
- Škola baristu Stanislava Cibulu
- Víno Matyšák, s.r.o., Pezinok
- Supermarket TESCO Rimavská Sobota
- COOP Jednota Liptovský Mikuláš
- Lunys, s.r.o., Poprad

- Banchem, s.r.o., Dunajská Streda
- Globus, spol. s.r.o., Zvolen
- Pivovar STEIGER a.s., Vyhne
- SIROWA Slovakia s.r.o., Bratislava
- Bastav, s.r.o., Bratislava
- RISO-R s.r.o., Rimavská Sobota
- Arpád Berky - podnikateľ Hnúšťa
- MUDr. Obaidullah Mir
- Ondrej Furman, Licince
- Stredoslovenská vodárenská prevádzková spoločnosť, a.s., Banská Bystrica



Na snímke zľava: moderátor Daniel Výrostek, riaditeľ SOŠ Jaroslav Bagačka, riaditeľka odboru školstva Úradu BBSK Zuzana Lafférová, viceprimátor mesta Attila Halász, bývalý riaditeľ odboru školstva Úradu BBSK Miroslav Martiš.



Vítazi v kategórii somelierii.



Hľadisko plné divákov, ktorí s napätím očakávajú výsledky súťaží zručností.