

HOTELKOVINY



Hotelová akadémia
Košice

MEENOVNÝ ŽIAKOV-HOTELOVEJ AKADÉMIE V KOŠICIACH

II/2022/2023/5



*Náš absolvent v elite európskych kuchárov získal
pre Slovensko striebro*

*Hostili sme najlepších mladých majstrov v mixológii
na XIV. ročníku medzinárodnej súťaže Cassovia Cup*

*Budúci hoteloví manažéri svoju obratnosť s táckou
v ruke zamenili na okamih za maliarsky štetec*

Tvorivé zákulisie v školskom internáte

Náš Sebastián v elite európskych kuchárov získal pre Slovensko striebro

V tomto roku, 19. – 22. februára, Taliani hostili výkvet z najlepších európskych kuchárov a cukrárov. Farby Slovenska za juniorov obhajoval Sebastián Tóth (absolvent Hotelovej akadémie v Košiciach). Na tomto Celoeurópskom semifinálovom kole súťaže „Global Chefs Challenge“, ktorú organizuje svetová organizácia Worldchefs WACS, do ringu súťažiacich nastúpilo 37 najlepších kuchárov a cukrárov. Úlohou súťažiaceho bolo za 75 minút pripraviť štyri porcie hlavného jedla, servírovaného na tanieroch s použitím povinnej suroviny, a to teľacieho chrbta. Svojou šikovnosťou a zručnosťou pre Slovensko vybojoval striebro. Boli sme zvedaví na Sebastiánov recept k úspechu, preto sme mu položili zopár otázok, ktoré nám odhalia jeho cestu k plneniu si svojich snov.



Spočiatku si bol rozhodnutý, že chlebík, ktorý ťa bude živiť, ti poskytne štúdium na športovom gymnáziu. Po čase si športový dres vymenil za kuchársku zásteru. Aj pre laika je ľahké pochopiť, že tieto dve oblasti nie sú si až tak blízke. Čo bolo príčinou tohto veľkého zlomu?

Posledný rok strávený vo futbalovom drese mi naznačil, že takýto život asi nie je pre mňa. Zamýšľal som sa nad tým, čo môžem zmeniť a ktorá cesta bude pre mňa najlepšia. Za pár chvíľ som sa ocitol so zásterou okolo pásu a drží ma to dodnes.

Kto, respektíve čo prispelo k tomu, že si sa začal viac „kamarátiť“ s vareškou v ruke?

Už od detstva som sa často motal pri babke v kuchyni. A spomínam si aj na časy, keď som počas choroby bol týždeň doma,

s otcom sme pripravovali domáce cestoviny a spoločne sa hrali s cestom.

Chlap za sporákom. Obvykle vidíme chlapov za kuchynským stolom. Si chlapom za sporákom aj doma?

Určite áno. Momentálne je to moje poslanie. **Motivoval ťa nejaký konkrétny kuchársky vzor?**

Prišlo to samo a možno tým, že všetci muži v našej rodine sa vždy zdržiavali v kuchyni.

Stálo ťa to veľa námahy, aby si tvoj záujem a zručnosť vo varení všimli majstri odborného výcviku a začali s tebou spolupracovať na pripravách v účasti na gastronomických súťažiach?

Myslím si, že nie. Stačilo si všimnúť, že ako jeden z mala javím väčší záujem o remeslo.

Kde si zožal svoj prvý úspech?

Na súťaži Bocuse d'Or Slovakia 2021. Získal som cenu „Najlepší Commis“ a 2.miesto v súťaži spolu s mojím mentorom Jozefom Hromjárom.

Ktorú trofej si najviac vážiš a stála ťa najviac vynaloženej energie ju získať? Je to nôž, ktorý som získal práve na súťaži Bocuse d'Or Slovakia.

Z ktorej krajiny považuješ kuchárov v celosvetových súťažiach za ozajstných ťažkých rivalov?

Momentálne sú najviac populárne severské krajiny a naozaj dokazujú svoju kulinársku silu. Ale nesmieme zabúdať na krajiny ako Taliansko a Francúzsko, vďaka ktorým máme dnes gastronómiu, akú máme.

Priblíž nám, ako sa takýto už skúsený a súperením obitý kuchár pripravuje na cestu získať ďalšie trofeje zo súťaží. Nakladať so skúsenosťami z predošlých súťaží čo najlepšie a posúvať level Slovenského gastra pre všetkých. Pretože súťaženie nie je len o tom, aby som vyhral trofej a zožal úspech. Chceme sa vyrovnáť svetu a len súťaž nám ukáže, kde sú naše nedostatky a na čom môžeme pracovať.

Z akej neobyčajnej ingrediencie si pripravoval pokrm?

České syrečky s najdrahšou hubou na svete - hl'uzovkou. To je kombinácia, ktorú musíte vyskúšať.

Je pri takýchto súťažiach potrebná aj spolupráca s výživovým poradcom?

Ja som sa s tým nestretol. Ale samozrejme vždy dbáme na to, aby jedlo bolo kaloricky vyvážené.

Ktoré jedlo by si z našej slovenskej kuchyne propagoval vo svete?

Náš vynikajúci zemiakový šalát.

Je pre kuchára pojem moderná gastronómia stres či výzva?

Výzva. Myslím si, že každý z nás chce robiť moderné a chutné jedlá.

Prezradíš nám niečo o svojich konkrétnych túžbach a profesijných cieľoch v kariére kuchára? Aký je tvoj kulinársky sen?

Aktuálne sa mi kariérny sen splnil tým, že som sa stal členom tímu Jozefa Hromjára v pripravovanom novom košickom

mestskom rezorte VILLA SANDY. Do budúcnosti mám sen dostať sa do tímu trojhviezdičkovej michelinskej reštaurácie.

Pre aké jazýčky (slávne osobnosti) si už varil?

Podarilo sa mi variť pre rumunského prezidenta alebo hráča zo zámorskej NHL.

Poniektoří nezainteresovaní do oblasti, v ktorej už dnes kraluješ, vidia za povolaním kuchára iba zápachy z kuchyne, paru, vlhkosť, slovom nepodarky, a to ich odrádza, priznaj sa, začínaš si podobne?

Je to sčasti pravda. Je smutné, že nie každá reštaurácia má nastavený vysoký štandard. To je asi aj dôvod, prečo to ľuďí odrádza. Ale časom, keď sa človek nevzdáva a pracuje na sebe, určite dosiahne kuchyňu o akej sníva.

Čo je najviac náročné na práci kuchára? Experimentuješ vo svojej práci?

V podstate je to život nonstop na nohách. Experimentujem, ale nie vždy to dopadne podľa predstáv.

Daniel Hevier napísal rozprávku, Kam odchádzajú zmrzlinári na zimu, my sa pýtame, čo robí kuchár, ak nevarí? Varím doma svojej rodine. Ale ja si rád skočím do fitka, prípadne von s kamarátmi.

Ako to býva so servírovaním, učíš sa stále aj novým estetickým technikám, ktoré sýtia aj oči konzumentov?

Samotné servírovanie je vždy uhol pohľadu. Najdôležitejšia je chuť.

Čo by si zmenil v domácej slovenskej kuchyni, je vôbec zdravá, alebo už je kozmopolitná?

Želal by som si, aby sme všetci vždy chceli udržiavať vysoký štandard. Dať pocítiť zákazníčkovi, že si ho vážime a je to jedno v akej reštaurácii. Tiež by som si želal oživenie našej gastronómie, na ktorom už spolupracujem. V tíme môjho mentora Jozefa Hromjára pracujeme na koncepte Novej kuchyne Slovenska, ktorá bude uvedená do praxe spolu s novým mestským rezortom VILLA SANDY, kde ja aj Jozef pôsobíme. Pre tak mladého človeka ako ja, je veľkou výsadou, byť súčasťou tvorby vízie a som vďačný, že v tomto špičkovom

rezorte dostávajú príležitosť aj také mladé talenty, ako som ja. Je to príležitosť pre



súčasnú aj budúcu košickú i slovenskú gastro-scénu.



V káre na dráhe k úspechu vedľa Sebastiána sedí najlepší šéfkuchár východu, Jozef Hromják. Tohto cenami ovenčeného východniara sme sa opýtali na spoluprácu so Sebastiánom, ktorého nazval svojou pravou rukou pri príprave komponentov menu.

Prečo práve Sebastián, čím zaujal viac ako ostatní?

Jednoducho chcel. Neskôr sa ukázalo, že sa radí k novej generácii mladých kuchárskych tovarišov. Má otvorenú myseľ. Dokáže sa postaviť k remeslu pozitívne. Vie byť hrdý, pokorný a primerane sebedomý. Zároveň má sebareflexiu a je pripravený sa poučiť z každej skúsenosti nech je akákoľvek. Na začiatku treba málo: iba chcieť!

Ako sa vidí talent u mladého kuchára?

Najskôr veľa pozoruje. V kuchyni sa veľa díva a učí sa rozoznávať dobré a zlé návyky. Je ochotný pracovať najlepšie, ako sa práve dá. Pokúša sa prekonávať samého seba, vystupuje zo svojej komfortnej zóny a dokáže byť koncentrovaný. Odmenou býva uznanie a rešpekt.

Je časovo náročné pripravovať sa na takéto reprezentatívne súťaže, dá sa to nejako odstupňovať? Kde čerpáte motiváciu k vymýšľaniu nových receptov a kombinácií rôznych chutí?

Prvým krokom je čo najlepšie navnímať pravidlá. Následne vytvoriť a vykalkulovať menu, vytvoriť a pokryť rozpočet, nastaviť tréningový plán a potom trénovať. Pri

tréningu sa ukážu silné aj slabé stránky. Každý ďalší tréning sa nastaví tak, aby sa dosiahol progres. Byť kuchárom je o vyvažovaní mäkkých aj tvrdých zručností. Pri príprave na súťaž sa to ešte násobí.

Vaša kuchárska dráha bola podobná tej Sebastiánovej?

Generácia mladých kuchárov je formovaná možnosťami dneška. Tá naša bola formovaná možnosťami doby. To, čo spája naše generácie, je záujem vzdelávať sa a vôľa učiť sa od lepších.

Jozef Hromják prirovnáva zážitok z reštaurácie k zážitku z divadla, čo vystihuje jeho nasledujúci citát: „Myslím, že kulinárske umenie je umenie okamihu, podobne ako výtvarné umenie, hudba či divadlo.“ Našmu tímu, želáme ešte veľa príležitostí, aby ich jedlo bolo pre labužnícke jazyčky potešením, ktoré prináša emóciu a radosť.

Hostili sme najlepších mladých majstrov barmanov na XIV. ročníku medzinárodnej súťaže Cassovia Cup

Počas prvých jarných dní sme otvorili priestory našej telocvične najlepším majstrom barmanom, ktorí na XIV. ročníku medzinárodnej barmanskej súťaže Cassovia Cup mixovali tie najčarovnejšie a najfarebnejšie nápoje zvädzajúce oči publika zvedavých fanúšikov tejto parkety. Celá táto paráda po dvoch rokoch pandemických reštriktívnych opatreniach sa konala pod záštitou predsedu KSK, Ing. Rastislava Trnku. Táto liga šikovnosti a obratnosti by sa nezaobišla bez sponzorskej injekcie, ktorú medzi mnohými ponúkli hlavní sponzori, spoločnosť Old Herold a Budiš. V kategórii juniorov sa predviedlo 43 žiakov z 21 škôl zo Slovenska, Česka, Maďarska a Lotyšska. Mladí barmani a barmanky boli pod ostrým okom komisárov zo SKBA, ktorí hodnotili nielen techniku, ale aj prípravu a umiestnenie barmanových pomôcok a surovín na stôl, ľad, čistotu pohárov, vzhľad a chuť, ktorú posudzovala degustačná porota. Pred praktickou súťažou absolvovali súper test, ktorý mal odhaliť ich teoretickú prípravu v danej oblasti. Na strojenie dekorácií mali súťažiaci dvadsať minút a na samotné namiešanie troch porcií nápoja šesť minút. Súťažilo sa v miešaní soft a long drinku. Receptúry prihlásených nápojov v súťaži museli byť pôvodné. Na naše zhotovenie nápojov sa naši reprezentanti pripravovali pod taktovkou pána Mgr. Majoroša, ktorý vedie na škole barmanský kurz a barmanský krúžok. Povinné suroviny boli Bošácka slivovica rad tuzemských rumov Riava, rad likérov Hobé, Budiš vody, sirup alebo pyré Giffard, limonády Franklin a sons a džúsy Pfanner.



V areáli prispôsobenom podmienkam súťaže sa nachádzalo osem stolov, súčasne súperili štyria žiaci a na každého dohliadal jeden komisár. Cassovia Cup otvorila riaditeľka školy, PaedDr. Jaroslava Mamčaková, povzbudivou rétorikou privítala súťažné tímy, sponzorov a predstaviteľov samosprávy. Po oficiálnom otvorení súťaže čas nástupu prvých súťažiacich vyplnila tanečná skupina, ktorá rozhýbala nejedného diváka v publiku.



V silnej rivalite sa v kategórii Juniorov stal absolútnym víťazom študent Súkromnej SOŠ hotelierstva a gastronómie Mladosť Prešov, Richard Kriezner. Druhé miesto obsadil náš študent, Roland Lacko a tretie miesto získala Nataša Holíková zo Súkromnej spojenej školy EDUCO v Námestove.

Našu školu reprezentovali štyria žiaci: Roland Lacko (IV.A), ktorý získal druhé miesto, Ester Karnižová (III.A), obsadila zlaté pásmo, Viktória Lešková (II.A) a Daniel Lashkay (IV.A), dostali



účastnícke diplomy. Všetkým zúčastneným gratulujeme k dosiahnutým výsledkom a sme na nich pyšní. **ab, as**

Budúci hoteloví manažéri svoju obratnosť s táckou v ruke zamenili na okamih za maliarsky štetec



Naši žiaci z II.B triedy potvrdili, že sú zruční nielen v servírovaní jedál na tanieri, ale i v maľovaní na steny stavebných interiérov. V priestoroch telocvične častým užívaním chlapčenskej i dievčenskej šatne volali po úpravách a novej maľovke. Odhodlaní a šikovní béčkari s novými tematickými nápadmi rýchlo vymenili čašničku rovnošatu za pracovné montérky a hor sa do práce!



Robota im šla od ruky, o to ľahšie, ak ich ekonomické zmýšľanie nahodilo do aktivity spolužiakovu mamu, ktorá z firmy zasponzorovala náterové farby a pracovné náradie, štetce. Majstrom už len stačilo namiešať odtiene farieb, vypomôcť si našimi údržbármi, a vraj miesto si našla medzi nimi aj improvizácia. Mladí sa zapotili pri obťahovaní línií konkrétnych tvarov v tematických obrázkoch na čierne, no zabráť im dala aj práca vo vyplnení vnútornej časti kresieb. Potvrdilo sa, že každému výslednému efektu predchádza aj kopec trpezlivosti a námahy. Bolo potrebné pri maľovaní podkladu naniesť tri nátery a čakať cca sedem hodín, kým steny vyschnú a budú pripravené na ďalší náter. Ako zdroj návrhov vyobrazení športových figúr dobre poslúžil internet. Keďže Miroslava D. je detailista, svoj pracovný tím zdržala osem hodín pri tvarovaní kresieb do konečnej podoby. A vraj to zďaleka nekončí iba šatňami v telocvični, naši začínajúci kutili sa chcú pustiť do tried, vraj by tam navrhli symbolickú ikonku, ktorá danú učebňu vystihuje, ktovie, možno ich nápady v budúcnosti sa zrealizujú.

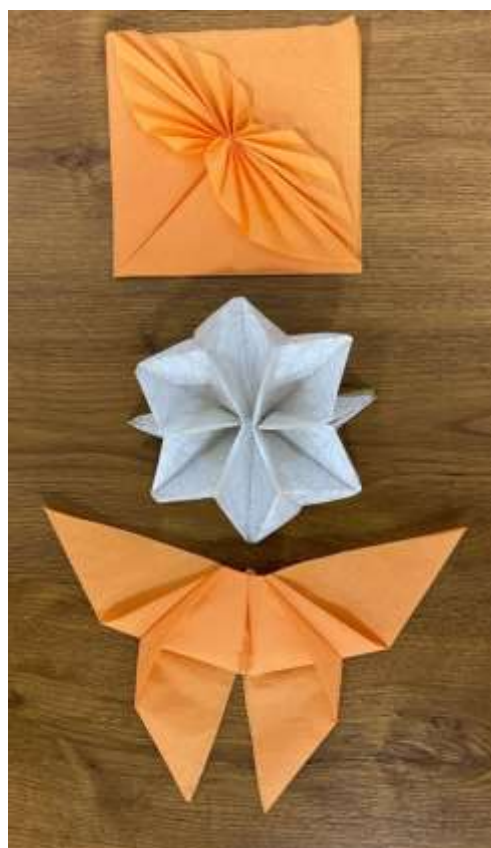
md

Tvorivé zákulisie v školskom internáte

Záujmový útvar Tvorivosť a my dáva žiačkam ubytovaným v školskom internáte priestor pre zmysluplné využívanie voľného času. Aktivity sú zamerané na rozvoj tvorivosti a využitie ich fantázie.



Skladanie obrúskov na slávnostné príležitosti bolo pre žiačky zaujímavou aktivitou. Osvojili si rôzne návody, ktoré v budúcnosti vedú využiť v praxi.



Jemnú motoriku si žiačky mali možnosť zdokonaľiť pri tvorbe stromčekov šťastia. Osvojenie techniky pre niektoré žiačky bolo náročné a zložité, ale pohľad na výsledok potešil.



Obľúbenou aktivitou žiačok záujmového útvaru Tvorivosť a my je servítková technika, ktorá je dostupná pre každú z nás. Stačí natrieť plechovku bielou akrylovou farbou, na ktorú nanesieme lepidlo a servítku s motívom podľa vlastného výberu. Dominovali jarné motívy.



Pri ďalších stretnutiach sa budeme tešiť na veľkonočné aranžmány, zdobenie kraslíc a tvorbu dekorácií spojených s vítaním jari.

vš

redakčná rada: Viktória Špaková (I.N), Miroslava Dercová (II.B), Alexandra Blažková (I.CPK), Alexandra Strončeková (I.CPK), za spoluprácu ďakujeme Sebastiánovi Tóthovi a Jozefovi Hromjákovi.