

Najlepší šéfkuchár varí v Grandhoteli Starý Smokovec

STARÝ SMOKOVEC (22. máj 2014) – Šéfkuchár z Grandhotela Starý Smokovec** Peter Pikovský sa stal víťazom súťaže HoReCa varí s profesionálmi, ktorú organizuje už štvrtý rok Zväz hotelov a reštaurácií SR (ZHR SR) v spolupráci s magazínom Horeca.**

Súťaž sa konala počas Horeca konferencie – Jarné stretnutie hotelierov 2014 v Hoteli Grand Jasná. Tohtoročnou témou live cooking show boli regionálne sezónne pokrmy v bistro štýle. Šestica členských kuchárov poslala do súťaže vlastné receptúry a mala možnosť zabojovať svojimi originálnymi jedlami pred odbornou porotou. Recepty, ktoré kuchári posielajú sú vždy autentické a garantujú pôvod receptúry. Traja z kuchárov postupovali do finálového kola súťaže, kde sa varilo z vopred neurčených surovín – z tzv. „black boxu“. Šéfkuchár z vysokotatranského Grandhotela zvíťazil s Jahňacím hrebienkom s rozmarínom na smotanovom špenáte. Každý zo súťažiacich mal na prípravu, servírovanie a prezentovanie 45 minút. *„Do súťaže som nešiel s cieľom vyhrať, ale s tým, že si preverím sily. Ak to človek neplánuje, tak to vyjde. Z konkurencie som nemal strach, varilo sa mi dobre, bol som v domácom tatranskom prostredí. Opadol zo mňa stres a napätie a príprava jedla mi šla od ruky. Teším sa, že môj vlastný recept Bravčová panenka v obale z bylín z bieleho chleba s pyré zo žltej mrkvy, dekorované jarnou zeleninkou zaujal porotu a posunul ma do finále,“* komentoval svoj úspech v prvom kole víťaz súťaže Peter Pikovský.

„Úspešná receptúra nášho šéfkuchára Petra Pikovského v bistro štýle sa v menu Grandhotela Starý Smokovec určite objaví v rámci sezónnej ponuky ešte v tomto roku. Spomínaný bistro štýl je v súčasnosti veľmi obľúbený a už v júni uvedieme zástupcu tohto štýlu - express lunch,“ dodal Marek Koumal, riaditeľ Grandhotela Starý Smokovec****.

„Záleží nám na rozvoji slovenskej gastronómie, a práve táto súťaž je jednou z aktivít, ktorou sa snažíme prezentovať aktuálne trendy, šikovných a úspešných ľudí, ktorí ovládajú svoje remeslo. V tejto súťaži šlo predovšetkým o kvalitu a zúčastnili sa jej tí najlepší zo súčasnej scény. Hlavnou myšlienkou súťaže bola kvalita pred kvantitou. Zároveň je táto súťaž motiváciou pre všetkých, ktorí sa rozhodujú o svojom budúcom povolání,“ doplnil Marek Harbulák, generálny sekretár ZHR SR.

HoReCa varí s profesionálmi je celoštátnou súťažou kuchárov – profesionálov, pracujúcich v slovenských gastronomických zariadeniach so zameraním na inováciu tradičných jedál a využitie surovín typických pre regionálnu kuchyňu. Sezónne suroviny charakteristické pre región musia tvoriť hlavnú zložku súťažného jedla. Odborná porota posudzuje autentickosť a originalitu prihlásených receptov a vyberá do súťaže 6 receptov. Autori 6 receptov pripravujú hlavné jedlo priamo na mieste konania odbornej konferencie Horeca. Kuchári pracujú vždy samostatne, bez tímov. Trojčlenná porota hodnotila servírovaný chod podľa kritérií: Chuť, technológia, prezentácia a celkový dojem jedál v rozmedzí od 1-5 bodov.

zároveň vlastníkom Aquaparku Tatralandia. Ide o najväčší slovenský aquapark s celoročnou prevádzkou, ktorý ponúka okrem vodnej zábavy aj Tropical Paradise – špeciálnu tropickú halu s morskou vodou ako aj zábavu vo Fun Parku a ubytovanie v bungalovoch a apartmánoch Holiday Village Tatralandia. Vo Vysokých Tatrách TMR vlastní a prevádzkuje stredisko Vysoké Tatry s horskými lokalitami Tatranská Lomnica, Starý Smokovec a lokalitu Štrbské Pleso, ktoré TMR spoluprevádzkuje. Vo Vysokých Tatrách TMR tiež vlastní hotely Grandhotel Praha Tatranská Lomnica, Grandhotel Starý Smokovec a Hotel FIS Štrbské Pleso. TMR tiež vlastní 19% v spoločnosti Melida, a.s., ktorá si prenajíma a prevádzkuje stredisko Špindlerův Mlýn v Českej republike. V Poľsku TMR vlastní stredisko Szczyrk. TMR tiež vlastní a prenajíma tretím stranám hotely Slovakia, Kosodrevina, Liptov, Ski&Fun Záhradky a Bungalovy. Do konca roka 2013 sa preinvestovalo do rozvoja a modernizácie stredisk TMR takmer 190 mil. EUR. Akcie TMR sú obchodované na troch európskych burzách v Bratislave, Prahe a vo Varšave.