**Mladý kuchař z Českého Těšína zamířil do finále soutěže Svačina roku**

Český Těšín, 26. listopadu 2018 – **Nadějný kuchař Lukáš Drobisz z Albrechtovy střední školy z Českého Těšína se probojoval do finálové patnáctky 6. ročníku celostátní gastronomické soutěže Svačina roku s Rio Mare. Velké finále se uskuteční 4. prosince 2018 v pražském gastro studiu Chefparade+. Pro nejlepší školy a soutěžící jsou připraveny ceny v hodnotě 45 000 Kč. I letos bude do hlasování zapojena veřejnost.** **O postup do finále usilovalo více než 140 studentů z celkem 43 středních škol.**

Úkolem 15 finalistů je připravit naživo svůj originální recept zdravé, chutné a originální svačinky za použití výrobků Rio Mare. Na vytvoření moderní tuňákové svačinky mají časový limit 20 minut. Porotci budou hodnotit nejen chuť a přípravu, ale také nápad a foodstyling.

Nejlepší vyhrává poukaz v hodnotě 7 000 Kč a soutěžící na druhém a třetím místě získají poukazy v hodnotě 5 000 Kč a 3 000 Kč. Pořadatelská porota vyhlásí „Zvláštní cenu Rio Mare“ v hodnotě 5 000 Kč. Navíc všechny školy, ze kterých budou ocenění kuchařky a kuchaři, dostanou tuňákové produkty Rio Mare ve stejných hodnotách.

O nejlepších soutěžících bude rozhodovat odborná porota složená z garanta soutěže Mistra kuchaře Vladimíra Picky, šéfkuchaře restaurace Aureole Jiřího Krále a šéfkuchaře kuchařského studia Atelier Culinary Vladislava Stupariče. Druhou porotu tvoří zástupci pořadatele a foodbloggerka Eva Ehrenbergerová. Finálovým kolem provede soutěžící herečka, moderátorka a kuchařka Markéta Hrubešová.

I letos bude do hlasování zapojena veřejnost, která na facebookových stránkách Rio Mare Česko udělí „Cenu veřejnosti“ v hodnotě 5 000 Kč v tuňákových produktech. Hlasování bude probíhat od 26. do 30. listopadu. Facebooková stránka nabídne rovněž živý finálový přenos. Velké finále se koná v úterý 4. prosince 2018 v gastronomickém studiu Chefparade+ v pražských Holešovicích.

Letošní již 6. ročník celostátní soutěže Svačina roku Rio Mare pořádá společnost Bolton Czechia, která je výhradním distributorem tuňákových výrobků Rio Mare v České republice.

**Lukáš Drobisz, Albrechtova střední škola, Český Těšín; Citronové rizoto s tuňákem Rio Mare**

Suroviny na 4 porce: 1,5 konzervy tuňáka Rio Mare v olivovém oleji, 140 g Arborio rýže, 3 lžíce bílého víno, 2 lžíce krájené šalotky, 3 lžíce extra panenského olivového oleje Monini, 5 lžic máslo, 2 lžíce strouhaného parmazánu, 600 ml drůbežího vývaru, 200 g citronu a citronovou šťávu LiMMI, 120 g rajčat, bazalku.

Postup: Na oleji a másle orestujeme nadrobno nakrájenou šalotku, podlijeme vývarem a necháme vyvařit. Pak přidáme rýži, řádně orestujeme, zalijeme vínem a citronovou šťávou LiMMi. Pak doléváme vývarem. Před dokončení vmícháme do rýže tuňáka Rio Mare v olivovém oleji, máslo, parmazán a citronovou kůru a necháme odpočinout. Hotové rizoto klademe na vyhřátý talíř, zdobíme parmazánem, rajčaty, bazalkou a citronovou kůrou.

**Poznámky pro editory:**

Společnost BOLTON CZECHIA:

Je dceřinou firmou skupiny Bolton Group, která je dynamicky rostoucí mezinárodní společností vyrábějící a uvádějící na trh širokou řadu vysoce kvalitních spotřebních výrobků, jež jsou přítomny ve více než 125 zemích světa. Klíčovou potravinářskou značkou Bolton Czechia je Rio Mare. Mezi další výrobky z portfolia Bolton Czechia pro Českou republiku patří zejména extra panenské olivové oleje Monini, krájená rajčata a pyré Mutti, prémiové italské těstoviny Rummo, italská pesta Arisi, šťáva ze sicilských citronů LiMMi, balsamikové octy Ponti a japonské sójové omáčky Kikkoman. Více na [www.boltonczechia.cz](file:///D%3A%5CKlienti%5CBarbora%5CBolton%20Czechia%5CRio%20Mare%5CSva%C4%8Dinka%20roku%5C2016%5CTiskov%C3%A9%20zpr%C3%A1vy%5Cwww.boltonczechia.cz)

Garant soutěže a předseda odborné poroty Vladimír Picka:

Po vyučení v oboru kuchař a absolvování hotelové školy působil na mnoha odborných pracovištích a v odborném školství. V současné době se věnuje hlavně vzdělávací a konzultační činnosti v oblasti studené kuchyně, soutěžní a kreativní gastronomie. Snaží se pomáhat především při výchově mladé kuchařské generace. Některé dosažené úspěchy: Zlatá a stříbrná medaile Gastroprág; titul Mistr kuchař; bronzová medaile z Olympiády kuchařů v Berlíně; nositel zlaté medaile M. D. Retigové. Více na [www.kucharskestudio.eu](file:///D%3A%5CKlienti%5CBolton_Rio%20Mare%5CBolton%202017%5CSva%C4%8Dina%20roku%202017%5CTiskov%C3%A9%20zpr%C3%A1vy%5CFin%C3%A1lov%C3%A9%20v%C3%BDsledky%5Cwww.kucharskestudio.eu)

Člen odborné poroty Jiří Král:

V roce 1996 získal titul Kuchař roku České republiky. V letech 1996 až 2008 byl členem a kapitánem národního týmu kuchařů AKC ČR. Za tu dobu získal mnoho medailí na mezinárodních gastronomických soutěžích. Vařil světovým businessmenům, prezidentům, králům a královnám. Od roku 2004 do roku 2010 působil jako šéfkuchař prezidenta a prezidentské kanceláře ČR. V současné době je Viceprezidentem gastronomie AHR ČR, jako šéfkuchař otevřel a vede pražskou restauraci Aureole. Již popáté získal prestižní ocenění od průvodce Michelin „Bib Gourmand“. A pro rok 2016 získal titul „Restauratér roku“. Aureole se stala velmi známou a oblíbenou restaurací díky gastronomii stylu Fusion Cuisine. Více na [www.aureole.cz](file:///D%3A%5CKlienti%5CBolton_Rio%20Mare%5CBolton%202017%5CSva%C4%8Dina%20roku%202017%5CTiskov%C3%A9%20zpr%C3%A1vy%5CFin%C3%A1lov%C3%A9%20v%C3%BDsledky%5Cwww.aureole.cz)

Člen odborné poroty Vladislav Stuparič:

Šéfkuchař a majitel kuchařského studia Atelier Culinary, které otevřel v Praze v roce 2008.  Byl kapitánem národního a juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Získal bronzovou a stříbrnou medaili z kuchařské olympiády v Berlíně. Je akreditovaným komisařem pro mezinárodní soutěže pořádané Světovou asociací kuchařských svazů. Již 10 let se věnuje foodstylingu.