

RECEPTÚRY SÚŤAŽNÉHO JEDLA

Skills Slovakia – Junior Gastro

METRO CUP - Kuchár 2021

Súťažiaci: Adam MAJORSKÝ 1. miesto

Názov a adresa školy: Hotelová akadémia
Južná trieda 10, 040 01 Košice

Názov jedla: Bravčová panenka sous-vide, textúry petržlenu a jablka

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny (množstvo v kg)

0,45 Bravčová panenka
0,12 Petržlen s vňaťou
1,20 Jablko
0,015 Slanina
0,03 Mlieko
0,06 Šalotka
0,015 Cesnak
0,015 Ligurček
0,9 Kurací vývar
0,03 Múka hladká
0,03 Olej repkový
0,09 Maslo
0,006 Mix. Bylín
0,009 Jablčný ocot
0,0015 Agar agar
0,003 Cukor
0,006 Soľ
0,012 Čierne korenie
0,015 Rozmarín
0,015 Strúhanka



Súťažiaci: Adam Tvrďý 2. miesto

Názov a adresa školy: Hotelová akadémia
Hlinská 31, 010 01 Žilina

**Názov jedla: Bravčová panenka v zemiakovom ceste s kapustovým
pyré, maslové zemiaky na kyslo**

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny (množstvo v kg)

Bravčová panenka, soľ, mleté čierne korenie, slanina, sušené paradajky, sójová omáčka, chilli korenie, cibuľa, červená kapusta sterilizovaná, kryštálový cukor, bryndza, maslo, smotana, kôpor, ocot, prepeličie vajíčka, chlieb, bylinky, vajíčka, zemiaky, hrubá múka, petržlenová vňať, slanina.

450 g Bravčová panenka
5 g Soľ
0,05 g Mleté čierne korenie
100 g Slanina
60 g Sušené paradajky
5 g Sójová omáčka
0,03 g Chilli korenie
70 g Cibuľa
300 g Červená kapusta sterilizovaná
30 g Kryštálový cukor
90 g Bryndza
200 g Maslo
250 g Smotana
0,5 g Kôpor
10 g Ocot
3 ks Prepeličie vajíčka
30 g Chlieb
Bylinky
1 ks Vajíčka
100 g Zemiaky
90 g Hrubá múka
Petržlenová vňať



Technologický postup

Bravčovú panenku opracujeme, ochutíme, pripravíme spôsobom sous vide, zabalíme do zemiakového cesta spolu s mäsovou fášou a slaninkou- krátko povaríme zabalené vo fólii , pred podávaním opečieme, zemiaky vytvarujeme pomocou vykrajovátká, uvaríme a pred podávaním opečieme na prepustenom masle – odrezky zo zemiakov použijeme na prípravu zemiakového cesta a zahustenie omáčky, na karameli a cibuli udusíme kapustu a v termo mixéri pripravíme hladké pyré, následne pripravíme jemnú smotanovo- kôprovú omáčku. Z ochutenej bryndze tvarujeme noky. Servírujeme na vyhriate tanieri, zdobíme striedkou chleba, slaninkovým chipsom a bylinkami.

Súťažiaci: Štefan BÉREŠ 3. miesto

Názov a adresa školy: Hotelová akadémia
Mikovíniho 1, 931 02 Bratislava

**Názov jedla Bravčová panenka údená na sene „sous vide“, zelerové
pyré, zeleninová redukcia, nakladaná kvaka, red'kovka, žihľavový olej.**

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny (množstvo v kg)

450 g Bravčová panenka
40 g Seno
300 ml Zeleninový vývar (neredukovaný, nedochucovaný)
50 g Cukor
100 ml Ryžový ocot
200 ml Voda
5 g Kurkuma
60 g Kvaka
500 g Zeler
150 ml Smotana na šľahanie 33%
10 ml Javorový sirup
2 ml Ume ocot
30 g Red'kovka fialová
10 g Soľ Maldon
2 g Čierne kampotské korenie
110 g Maslo
100 g Olej
5 g Žihľavový olej
9 g Garnish (mangold, kapucínka, lipkavec marinkový, pažítkové kvety)



Technologický postup

Najprv si nakrájame očistenú kvaku na jemné plátky, ktoré si vykrojíme kruhovým vykrajovačom. Následne si pripravíme kurkumový nálev a to tak, že zmiešame v pomere 1:2:4 cukor : ocot : vodu a v rajničke privedieme do varu. Pred zovretím do nálevu zamiešame kurkumu. Necháme prevariť a ešte horúcim nálevom zalejeme predpripravenú kvaku. Kvaku si necháme naloženú až po dobu servírovania. Na indukčnú varnú dosku si postavíme do širšieho hrnca zeleninový vývar, ktorý si necháme redukovat'. Na zeleninovej doske si nakrájame očistený zeler na kocky o veľkosti približne 2 cm. Zeler budeme upravovať na panvičke, na ktorej si rozohrejeme maslo s olejom a zeler na nej pomaly restujeme, až kým nám neskaramelizuje. Následne ho prikryjeme pokrievkou a necháme dusiť 20 minút do mäkkka. Bravčovú panenku si odblaníme a položíme s alobalom na predpripravenú údiarničku naplnenú senom. Seno zapálime, necháme ho mierne horieť a v rýchlosti zatvoríme údiarničku a necháme údiť po dobu 2 minút. Potom panenku otočíme a znova zapálime seno, zatvoríme a necháme údiť ďalšie 2 minúty. Takto zaúdenú panenku si preložíme na dosku, na

ktorej ju osolíme, okoreníme a zatočíme do potravinovej fólie do tvaru valca. Následne panenku zavákuujeme a vložíme do rozohriateho sous vide kúpeľa na 60° C na 25 minút. Následne si preložíme zeler do thermomixéra a rozmixujeme. Pridáme smotanu na šľahanie, maslo a dochutíme javorovým sirupom, ume octom a soľou. Necháme na záver ešte všetko rozmixovať na hladké pyrė. Pyrė si preložíme do rajničky, kde ho udržiavame horúce. Z naloženej kvaky si pripravíme ružu a to tak, že plátky poukladáme za sebou do radu a zatočíme. Fialovú redkovku si sprudka zarestujeme na masle na panvičke. Do zredukovaného vývaru si po kockách pridávame maslo, ktoré za stáleho šľahania zamiešame. Zeleninovú redukciu si na záver dochutíme soľou. Panenku po dovarení rozbalíme a na rozohriatej panvici si ju orestujeme na masle z každej strany. Panenku nakrájame na porcie a necháme ju odležať. Servírujeme na tanieri na zelerovom pyrė spolu s panenkou, redkovkou, mangoldom, kapucínkou, lipkavcom marinkovým, pažitkovými kvetmi, nakladanou kvaka ružou, podliate zeleninovou redukciou a žihľavovým olejom.

Súťažiaci: Dávid BOUŠKA 4. miesto

Názov a adresa školy: Súkromná stredná odborná škola Mladosť
Pod Kalváriou 36, 080 01 Prešov

**Názov jedla: Bravčová panenka sous vide v schwartzwaldskej šunku
s medvedím cesnakom**

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny (množstvo v kg)

0,360 Bravčová panenka
0,015 Medvedí cesnak/ špenát
0,075 Schwarzwaldská šunka
0,200 Mäsový výťažok
0,020 Maslo
0,005 Rozmarín
0,0005 Muškátový orech
0,002 Čerstvé čili
0,002 Soľ



Technologický postup

Bravčovú panenku odblaníme, očistíme nakrájame na požadovaný tvar a osolíme. Na natiahnutú fóliu poukladáme schwartzwaldskú šunku a pripravíme si medvedí cesnak. Osolené pásiky bravčovej panenky stáčame do medvedieho cesnaku následne všetko stáčame do schwartzwaldskej šunky následne do fólie. Vkladáme do vákuovacieho vrečka a sous vide . hotovú roládu glazúrujeme. Na glazúrovanie si pripravíme omáčku z výťažku z mäsa, masla, rozmarínu, čili dochutíme muškátovým orechom a soľou. Na záver zaúdime na tanieri.

Gratinované zemiaky

0,380 Zemiaky
0,005 Petržlenová vňať
0,015 Parmezán
0,0005 Muškátový orech
0,200 Smotana
0,060 Mäsový výťažok
0,002 Rozmarín
0,002 Chilli čerstvé

Technologický postup

Nasekanú šalotku na drobno opražíme na masle a pridám na plátky nastrúhané zemiaky . Podležeme smotanou, pridávame vňať a dochutíme soľou a muškátovým orechom. Pred koncom pridávame parmezán a vkladáme do vymastenej formy do konvektomatu .

Holandská omáčka

0,040 Šalotka
0,020 Vinný ocot
0,150 Maslo
0,085 Žĺtky
0,020 Citrónová šťava
0,060 Voda
0,001 Soľ

Technologický postup

Šalotku, vinný ocot, maslo, žĺtky, citrónovú šťavu, vodu a soľ vkladáme do vákuovacieho vrečka a následne do sous vide. Hotovú zmes premixujeme a lejeme do sifónovej fľaše. Holandskú omáčku servírujeme pred hosťom.

Špenátová špongia

0,180 Vajcia
0,025 Múka hladka
0,015 Špenát
0,003 Cesnak
0,001 Soľ

Technologický postup

Do nádoby si rozbijeme vajíčka pridáme hladkú múku, špenát, cesnak a soľ, následne všetko mixujeme, pasírujeme a lejeme do sifónovej fľaše. Striekame do papierových pohárikov a vkladáme do mikrovlnnej rúry.

Zelenina

0,090 Špargľa
0,090 Mrkva
0,045 Red'kovka
0,070 Cuketa
0,020 Prepustené maslo
0,050 Biele víno
0,050 Zeleninový vývar
0,002 Cukor
0,001 Petržlenová vňať
0,002 Soľ

Technologický postup

Špargľu si obvaríme vo víne ochutíme soľou a cukrom a glazujeme na prepustenom masle. Mrkvu red'kovku a cuketu si obvaríme v pare zachladíme a pred servírovaním ju zregenerujeme v zeleninovom vývare, dochutíme podľa potreby soľou a cukrom, na záver glazujeme na prepustenom masle. Mrkvu glazujeme aj s posekanou petržlenovou vňaťou.

Dekorácie

0,001 Jedlé kvety
0,001 Mikrobýlinky

Súťažiaci: Viktória Packová 5. miesto

Názov a adresa školy: SOŠ hotelových služieb a obchodu
Jabloňova 1351 960 01 Zvolen

Názov jedla: Bravčová panenka SOUS VIDE, zemiakovo- bryndzový mafín, mrkvové pyrė, krém z mladého hrášku, maslová zelenina

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny (množstvo v kg)

Hlavná surovina

450 g Bravčová panenka
30 g Soľ
0,03 g Korenie
90 g Smotana
45 g Huby
30 g Smrekové výhonky
30 g Olej
60 g Pečivo
30 g Bryndza



Technologický postup

Bravčovú panenku odobľáme a opracujeme. Z odrezkov pripravíme fáš.

Fáš: odrezky z panenky rozmixujeme, pridáme soľ, korenie, smotanu a nakoniec zamiešame huby. Do takto pripravenej fáši zabalíme panenku, zatiahneme fóliou, zavakujeme a vložíme do suvitu. Tepelne pripravujeme pri teplote 60° C jednu hodinu.

Krusta: rozmixujeme pečivo, pridáme smrekové výhonky, bryndzu a olivový olej. Zmiešame a navrstvíme na panenku. Takto pripravené mäso vložíme do rúry na 5 minút zapieť.

Mrkvové pyrė

210 g Mrkva
60 g Cibuľa
3 dcl Olej
3 g Soľ
0,03 g Muškátový kvet/orech
60 g Zemiaky
45 g Maslo
60 ml Smotana

Technologický postup

na tuku speníme nakrájanú cibuľku, pridáme mrkvu a necháme dusiť, pridáme soľ, muškátový kvet. Rozmixujeme, pridáme smotanu a maslo.

Krém z mladého hrášku

300 g Hrášok
60 g Šalotka
45 g Tuk
15 g Koriander
15 g Cesnak
45 g Biele víno
45 g Maslo
30 g Smotana

Technologický postup

Cibuľku s cesnakom zarestujeme na tuku, pridáme hrášok, soľ, podlejeme a dusíme. Udusený rozmixujeme, pridáme smotanu, maslo. Podľa potreby ochutíme.

Zemiakovo-bryndzový mafín

180 g Zemiaky
3 g Soľ
30 g Maslo
40 g Vajce
30 g Smotana
51 g Bryndza
30 g Slanina

Technologický postup

Uvaríme zemiaky ošúpeme, popučíme, pridáme nakrájanú slaninku, bryndzu, soľ, kúsok žltka, vyšľahané bielko, všetko spolu zmiešame, nastriekame do formičiek a dáme piecť na 15 minút.

Maslová zelenina

105 g Zelenina – špargľa, mrkva
45 g Maslo
3 g Cukor
1 g Soľ
45 g Citrónová šťava

Technologický postup

Zeleninu si očistíme, zblanšírujeme vo vode s cukrom, soľou a citrónom. Pred podávaním prehrejeme na masle.

Jus

450 g Základná šťava z pečených kostí
3 g Soľ
45 g Maslo

Technologický postup

Nasekané bravčové kosti opečieme, pridáme koreňovú zeleninu, zalejeme vodou a varíme až 2 dni. Nakoniec scedíme. Šťavu redukuje a pred podávaním pridáme maslo.

Ozdoba

75 g Červená red'kovka
6 g Jablčný ocot
0,6 g Soľ
3 g Cukor

Súťažiaci: Matej Ivan 6. miesto

Názov a adresa školy: Stredná odborná škola hotelová, Horný Smokovec 26
062 01 Vysoké Tatry-Starý Smokovec

Názov jedla: Bravčová panenka v špenátovej faši a bravčovej sieťke, žemľová knedľa z mladej žihľavy doplnená hodinovým vajíčkom, chrenová espuma s cibuľovým popolom, kaleráb v textúrach - pyrė, olej, fritovaný kaleráb, šafranový kaleráb, dekorované mliečnym čipsom a balzamikovými perlami

Kalkulácia na 3 porcie

Suroviny (množstvo v kg)

150 g Bravčová panenka
60 g Kuracie prsia
60 g Bravčová sieťka
150 g Baby špenát
5 ks Vajcia
100 g Chren
5dcl Smotana 33%
120 g Žemle
200 g Kyslá smotana
50 g Žihľava
10 g Cibuľový popol
400 g Kaleráb
50 g Zemiaky
200 g Kalerábové listy
0,5 dcl Balzamický ocot biely
0,6 dcl Ocot liehový
5dcl Mlieko
120 g Strúhanka
0,12 g Šafrán
0,2 g Muškátový orech
10 g Zemiakový škrob
3 g Xantán
5 g Agar-agar
0,5 l Olej
300 g Maslo
7 g Soľ
5 g Cukor
1 g Čierne korenie
3 dcl Vývar z divého korenia



Technologický postup

Bravčovú panenku odblaníme, orežeme do rovnomerného tvaru, osolíme, okoreníme a prudko opečieme na panvici, necháme vychladnúť. Z orezov panenky a kuracích prs s pridaním špenátu, smotany, žltka, škrobu, korenia a soli spravíme hustú faš.

Na pracovnú dosku si rozprestrieme bravčovú sieťku, potrieme ju fašou, položíme panenku a zrolujeme. Takto pripravené mäso zvákuujeme, vložíme do sous-vide na 62 stupňov na 60 minút. Do druhého sous-vide vložíme na voľno celé vajcia, taktiež na jednu hodinu na 69 stupňov. Po uplynutí času panenku prudko opekáme na tuku s bylinkou. Vajce opatrne zbavíme škrupiny a bielka. Žemľu si nakrájame na rovnomerné kocky, opečieme na sucho v konvektomate, necháme vychladnúť, pridáme žltok, kyslú smotanu, sneh z bielok, nadrobno nasekanú mladú žihľavu, okoreníme čiernym korením a muškátovým orechom, osolíme, pomocou fólie tvarujeme obdĺžniky, ktoré varíme na pare 10-15 minút. Uvarené knedle opekáme na prepálenom masle a obaľujeme v zmesi vymixovanej strúhanky a žihľavy. Kaleráb si narežeme na rovnomerné kocky 1,5 x 1,5 cm. Z vody, vínneho octu, cukru, soli a šafránu si spravíme vinegret, v ktorom pošírujeme kaleráb, kým nezmäkne. Kocky pred podávaním jemne opálime pištoľou. Do nálevu pridáme agar-agar, kvapkáme do vychladeného oleja, vznikajú nám zlatisté perly, ktoré zbierame a opláchneme studenou vodou. Zvyšný kaleráb spolu so zemiakmi varíme v osolenom mlieku, po odstavení zbierame mliečnu kôrku a dáme ju sušiť na 15 minút na 50 stupňov. Kaleráb vymixujeme s maslom, pyré stabilizujeme štipkou xantánu, dochutíme. Kalerábové listy fritujeme na 180 stupňov a po vybratí z oleja necháme odkvapkať na kuchynskej utierke. Zo šalotky si spravíme na tuku základ, pridáme zeleninový fond, čerstvý chren nastrúhame, dáme variť s divým korením v smotane, pridáme štipku xantánu, rozmixujeme spolu s cibuľovým popolom, ochutíme soľou, octom, cukrom na sladkokyslo a cedíme do issi fľaše. Olej zohrejeme v termomixe na 80 stupňov, pridáme kalerábové listy a baby špenát, mixujeme asi 3 minúty, následne scedíme a prudko schladíme.

Panenku servírujeme ako priečne rezaný kus do stredu taniera, doplníme knedľou obalenou v žihľavovej strúhanke, na okraj ktorej položíme vaječný žltok, pridáme na čierne zafarbenú chrenovú omáčku-espumu. Kalerábové textúry: pyré jemne prelejeme olejom, pridáme perly, šafranové kocky, fritovaný kaleráb. Hotový pokrm dekorujeme mliečnym čipsom.

Charakteristika pokrmu

Využitie sezónne suroviny jar, neskorá jar použitím surovín a pestrosťou farieb žltej, čiernej, zelenej. Pokrm sa nesie v sladkokyslej, zemitkej a mliečnej chuti. Jedlo má pripomínať tradičný pokrm, ktorého základom je bravčové pečené s chrenovou omáčkou a vajíčkam. Doplnené je o kaleráb v rôznych textúrach.

Myšlienkou bolo maximálne využitie bežných surovín v nízkych nákladoch a snaha o bezodpadové spracovanie ingrediencií pri pestrom využívaní tepelných úprav.