**Kuchařská naděje z Kladna je ve finále soutěže Svačina roku**

Kladno, 1. prosince 2017 – **Nadějný kuchař Matyáš Hartman ze Střední hotelové školy, VOŠ a jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky, Kladno je jedním z 15 finalistů 5. ročníku celostátní gastronomické soutěže Svačina roku s Rio Mare. Finalisty přivítá 7. prosince 2017 gastro studio Chefparade+. Školy a soutěžící se mohou těšit na ceny v hodnotě 20 000 Kč a na tuňákové výrobky Rio Mare.** **Na Facebooku Rio Mare může vybrat nejlepší recept také veřejnost. Z finále se připravuje živý facebookový přenos.**

Mladí kuchaři a kuchařky si rozdělí dárkové poukazy do e-shopu v hodnotě 20 000 Kč. Vítěz získá poukaz v hodnotě 7 000 Kč, kuchaři na druhém a třetím místě vyhrají poukazy v hodnotě 5 000 Kč a 3 000 Kč. A porota pořadatelů udělí Zvláštní cenu Rio Mare v hodnotě 5000 Kč.

Letos bude poprvé vyhlášena Rio Mare cena veřejnosti. Hlasování na [FB stránkách Rio Mare](https://www.facebook.com/RioMareCesko/) probíhá až do 5. prosince. Na vítěze a školu čekají produkty Rio Mare v hodnotě 5 000 Kč. Na facebookových stránkách bude možné sledovat také live stream finálového kola.

Finále bude hodnotit odborná porota složená z garanta soutěže, Mistra kuchaře Vladimíra Picky, šéfkuchaře restaurace Aureole a viceprezidenta AHR ČR Jiřího Krále a šéfkuchaře a majitele kuchařského studia Atelier Culinari Vladislava Stupariče. Druhou porotu tvoří zástupci pořadatele soutěže. Živým finále provede účastníky moderátorka, herečka a kuchařka Markéta Hrubešová.

Soutěžící musí vytvořit před porotou, ve stanoveném limitu 20 min, 5 porcí své zdravé, chutné a originální svačinky z prvního korespondenčního kola. Obě poroty soutěže budou hodnotit kromě chuti a dodržení zadání také techniku přípravy nebo finální prezentaci. Velké finále se koná ve čtvrtek 7. prosince 2017 v gastronomickém studiu Chefparade+ v pražských Holešovicích.

Letošní 5. ročník celostátní soutěže Svačina roku Rio Mare pořádá společnost Bolton Czechia, která je výhradním distributorem tuňákových výrobků Rio Mare v České republice.

**Finálový recept: Matyáš Hartman, Střední hotelová škola Kladno, Tuňáková rolka Rio Mare s pastou z pečených kaštanů**

Suroviny (4 porce): 112 g Rio Mare tuňák ve vlastní šťávě, 40 g Rio Mare lososový krém v tubě, 200 g wrapu, velká hrst rukoly, 3 polévkové lžíce zakysané smetany, 40 g pečených kaštanů a 2 lžíce sušených rajčat

Postup: Upečené kaštany rozemeleme, přidáme 2 polévkové lžíce zakysané smetany a nakonec přidáme Rio Mare Paté lososový krém v tubě. Mezi tím si na pánvi opečeme tortillu. Opečenou tortillu si pomažeme připravenou pastou, přidáme rukolu a sušená rajčata a nakonec tuňáka Rio Mare ve vlastní šťávě.

**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 Valfrutta, 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%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%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 po páté 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%5Cwww.aureole.cz)

**Kontakt:**

Lukáš Klapil, Crest Communications Ostrava, e-mail: klapil@crestmorava.cz; mob.: 603 824 194