

V Tatrách uvaria super guláš

ŠTRBSKÉ PLESO (18. august 2015) – V sobotu 22. augusta sa pred Hotelom FIS* na Štrbskom Plese uskutočnia Tatranské majstrovstvá vo varení kotlíkového gulášu. O tom, kto bude víťaz 5. ročníka Guláš Cup-u rozhodne odborná aj laická verejnosť degustáciou priamo na mieste v nadmorskej výške 1 346 m n.m. Organizátori sľubujú, že návštevníci si po maratóne vo varení a jedení gulášu budú olizovať prsty. Tatraci pripravujú okrem skvelého jedla aj výbornú zábavu s hudobnou skupinou Diabelkovci.**

Varenie kotlíkového gulášu je už tradične vyvrcholením tatranského leta, kedy si na svoje prídu celé rodiny vrátane najmladších členov. V rámci bohatého sprievodného programu vystúpi známy etnológ a folklorista Lukáš Janoška, ktorý na Štrbskom Plese predstaví tradičné remeslá a slovenské zvyky. Návštevníci si tak budú môcť vyskúšať prácu s kosou, hrablami, či bičom. Prihlášky na Guláš Cup sú otvorené do 20. augusta. Záujemcovia o túto súťaž sa môžu ešte stále rozhodnúť, ktorú stranu si vyberú, či budú tatranský guláš variť alebo ochutnávať. Podrobné propozície a prihláška [TU](#). Do súťaže vo varení super gulášu je prihlásených viac ako 20 družstiev z celej republiky od Bratislavy až po Michalovce, no ani tento rok nebudú chýbať stáli adepti z Moskvy. „Zo zákulisia viacerých družstiev už vieme, že majú pripravené všelijaké koreniny, bylinky, bobulky a iné príjemné koreniny, ktoré z guláša ako takého robia Guláš perfektný. Súťažiacim však môžem poradiť, aby pri varení dbali na čerstvosť mäsa nakrájaného na kocky, aby nevarili ragú alebo polievky. Niektorí sa snažia nakombinovať extrémne množstvo surovín, až to preženú. Vždy platí v zásade, že menej je viac. Aj sila varu je dôležitá, tak ako aj teplota tekutiny, s ktorou sa guláš zalieva. Samozrejmosťou sú kvalitné suroviny a láskavý prístup k vareniu,“ prezrádza Miloš Červenka, šéfkuchár z Hotela FIS***.

Hodnotiť sa bude konzistencia, čistota práce a najdôležitejšia hodnota je chuť. Predmetom súťaže je uvarenie minimálne 5 porcií kotlíkového guláša z vlastných surovín. Súťaží sa v dvoch kategóriách – kuchári z hotelov a gastro zariadení a gurmáni, ktorí nie sú kuchármi. Každé súťažné družstvo má troch členov a prípustní sú aj pomocníci. Odborná porota je zložená zo šéfkuchárov tatranských hotelov, návštevníkov a objektívnosť zaručí Prešovský klub kuchárov. Guláš Cup začína v sobotu 22. augusta od 9. – 15. hodiny za účasti priateľov z klubu Harley Davidson No.1 Club Slovakia. V blízkosti majstrov kuchárov je pre rodiny s deťmi počas celého víkendu pripravená dobrodružná rodinná súťaž **Svište na Plese**. Popri tom ako si rodinky budú pochutnávať na majstrovskom umení súťažiacich, čaká na malých 'svišťov' 25 stanovišť, veľké rodinné scrabble, súťažné disciplíny, bludisko svištích brlohov, testovanie svištích zmyslov a zábavné atrakcie. Bližšie k podujatiu aj [TU](#).

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 97% podiel v horskom stredisku Szczyrkowski Ośrodek Narciarski S.A. (SON) a 75% podiel v spoločnosti, ktorá vlastní a prevádzkuje Sliezsky zábavný park (Śląskie Wesołe Miasteczko). TMR tiež vlastní a prenajíma tretím stranám hotely Slovakia, Kosodrevina, Liptov, Ski&Fun Záhradky a Bungalovy.