



Vážení přátelé carvingu,
zdravím Vás v čase, který pro gastronomii a řadu dalších oborů není moc příznivý. Musíme doufat, že bude lépe a doba omezování brzy skončí. Bohužel nový vir tu asi bude žít s námi dál a i já měl tu možnost se s ním potkat. Průběh byl zajímavý a možná trochu jiný než měli ti okolo mě. 10 dní mírná únava, pak 12 dní teploty a další příznaky, ale pořád to považuji za ten mírný průběh...jen jsem musel upravit pracovní tempo. Chápu, že mnozí ten průběh mají horší a jsou tu ohrožené skupiny. Ale žijeme tu s řadou dalších nemocí, které do teď nikdo takto neřešil. Jaký dopad to má na ekonomiku, to všichni vidíme a to ještě není konečný účet vystaven. Ale musíme být pozitivní a k tomu nám dopomůže třeba trochu carving☺. A věřme, že i očkování a dodržování zásad hygieny.

OBSAH zpravodaje:

- 1/ Termíny veřejných kurzů v Benešově v roce 2021
- 2/ Nabídka individuálních kurzů za klasické ceny a termín dle dohody
- 3/ Opakovací a zdokonalovací kurz
- 4/ Sleva na náradí zn. Triangle
- 5/ Sleva na literaturu – vybrané tituly – výprodej
- 6/ Naše knihy - slevy
- 7/ Soutěže v roce 2021
- 8/ Světová kuchařská olympiáda 2020 – velký úspěch pro ČR a Slovensko
- 9/ Větší pružnost thajského nože „LP professional“ a drobná vychytávka – jak zamezit pádu nože
- 10/ Někdy se zamotá nejen život ...kuriozitka
- 11/ Carving spojuje, Carving spája....národy i řezbáře
- Přílohy – Tisková zpráva a výsledky olympiády

1. TERMÍNY KURZŮ v Benešově 2021



Kurzy	2021		
základní kurzy			
č. 3 - jednoduché zeleninové ozdoby	27.3	4.9.	4.12.
č. 4 – ovocné ozdoby	28.3.	5.9.	5.12.
pokračovací kurzy I.			
č. 1 – květy ze zeleniny I.	17.4.	2.10.	
č. 2 – melouny I.	18.4.	3.10.	
pokračovací kurzy II.			
č. 7 – květy ze zeleniny II.	22.5.	6.11.	
č. 8 – melouny II. - thajský styl	23.5.	7.11.	
pokračovací kurzy III.			
č. 9 – melouny III.- růže, listy a jejich navazování	26.6.		
č. 5 – zvířata 3D - ptáci	27.6.		
dýně			
č. 6 - dýně - / zvíře -poloplastika /	16.10.		
č. 10 - obličej na dýních	17.10.		
mýdlo a další kurzy			
č. 11 – mýdlo	11.9.		
č. 12 – melouny IV.- thajský styl II.	12.9.		
č. 13 – melouny V.- thajský styl III.	27.11		
č. 14 – melouny VI.- thajský styl IV. /napojování motivů/	28.11.		
č. 15 – draci /2 dny/	30.-31.10.		

- kurzy č.1 - 9 vede Luděk Procházka,
- kurz č.10-12 vede Eliška Hortová /Vostalová/
- kurz č.13-14 vede Vojtěch Petržela
- kurz č.15 vede Václav Mužikovský

změna termínu vyhrazena – přihlášení účastníci by byli včas informováni

2. Nabídka individuálních kurzů za klasické ceny a termín dle dohody

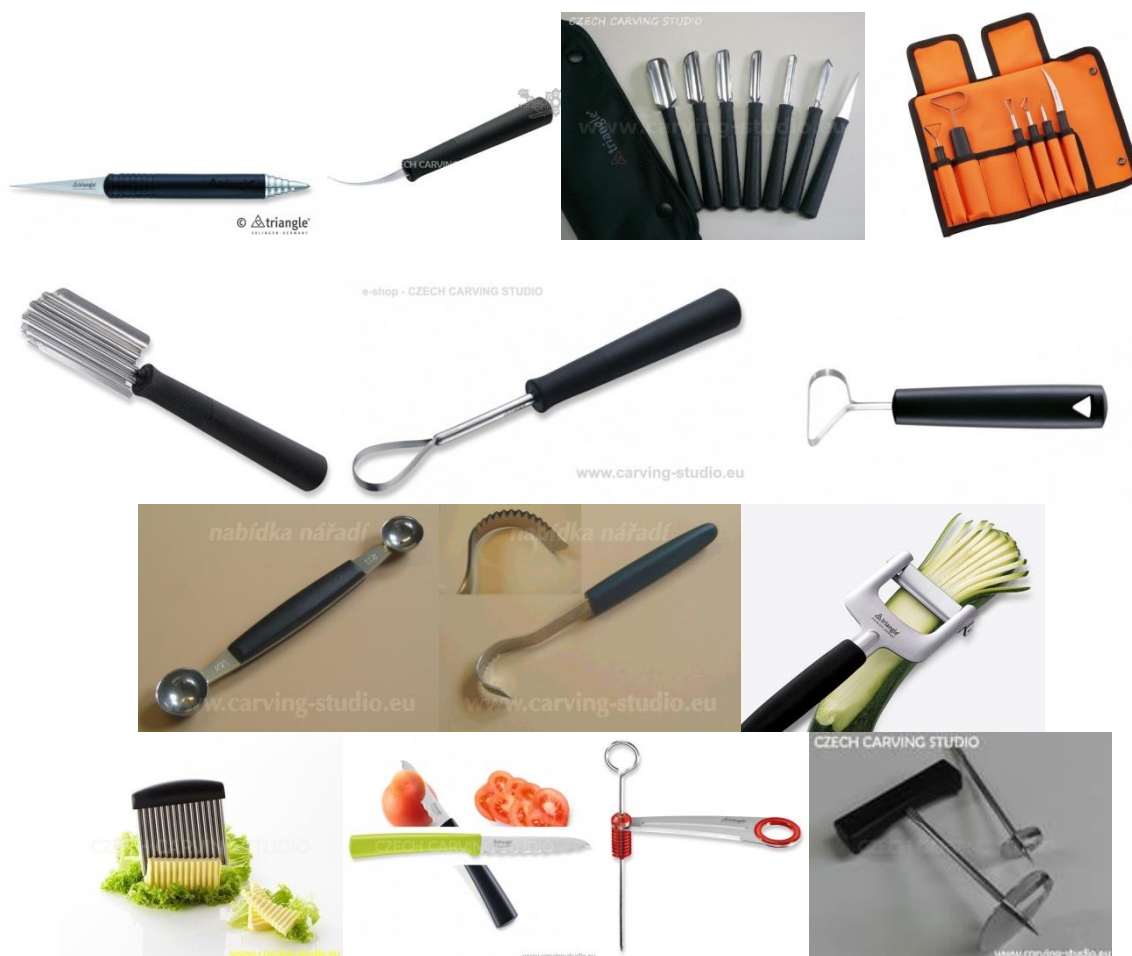
Díky komplikacím, které nastaly a pořád se měnící pravidla pro shromažďování a realizaci kurzů, jsme se rozhodli dělat individuální kurzy. Ty jsem několikrát dělal v létě na zvláštní přání zájemců, kteří cestovali do zahraničí a chtěli umět něco rychle z carvingu. V tomto případě cena byla 2x vyšší, ale to dělat nyní nechceme.

Pokud by jste měli zájem, o některý z kurzů č.1 až 9, tak se lze domluvit na termínu i mimo vypsané pro veřejné kurzy. Cena by byla stejná jako u klasického kurzu, jen navýšena o poplatek 300 Kč. Na některé kurzy se musí zajišťovat spec. suroviny a ne vše se dá koupit v klasickém obchodě v potřebné kvalitě. Lze se dohodnout jak na všedním dni, tak víkendu

Jestliže jste absolvovali několik kurzů a pořád vám dělají problémy některé řezy nebo motivy, které byly součástí kurzů, tak lze opět domluvit „OPAKOVACÍ a ZDOKONALOVACÍ KURZ“.

Důležité je na těchto kurzech je, abychom se zaměřili na odstranění chyb. A pokud by to bylo zase řešeno „individuálně“, tak je ještě větší šance vylepšit co vám nejde.

U náradí značky TRIANGLE nabízíme slevu 20% do konce února 2021 nebo do vyprodání zásob. Jedná se nejen o sady, dlátka, očka, nože, ale i o škrabky, vykrajovače kuliček, kráječ nudliček, košíčků. Některé položky po vyprodání už nebudeme nabízet, takže máte poslední možnost 😊 **Platí nejen pro uvedená foto náradí a pomůcek, ale pro všechno od značky TRIANGLE.**



5. AKCE na zahraniční literaturu – až -30% do 28. února

Rovněž u některých knih nabízíme slevu 10 ž 30 %. I tady bude docházet k omezení nabídky. Zahraniční literatura je určitě inspirací pro ty, co už trochu řezou. A i když využijete z knihy jen pár nápadů, tak se to vyplatí. Nové řezy, motivy můžete zařadit a kombinovat s tím co už umíte...

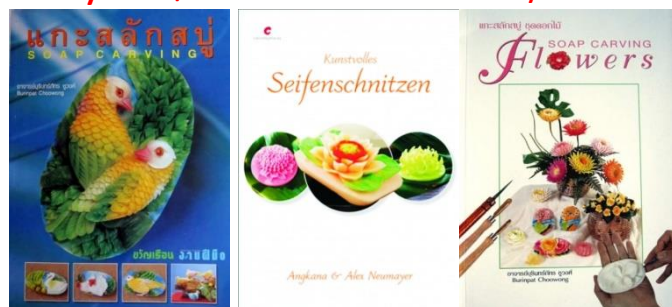
Knihy najdete:

http://www.carving-studio.eu/index.php?action=10101&id_menu=37&reset_paging=1&f=1&

-30 %



-20 % knihy na mýdlo /knihu o zvířatech lze využít i na melouny a dýně/



-10 %



6. Naše knihy – menší slevy



- Ne všichni zachytili dotisk knihy ČARUJEME SE ZELENINOU 2 /několik let nebyla k dispozici/
- [http://www.carving-](http://www.carving-studio.eu/index.php?action=10101&id_produkту=92&id_hm=&id_hmp=)

[studio.eu/index.php?action=10101&id_produkту=92&id_hm=&id_hmp=](http://www.carving-studio.eu/index.php?action=10101&id_produkту=92&id_hm=&id_hmp=)

- **Do konce února 2021 sleva 20% - konečná cena 200,-Kč**
- **L-06/ KVĚTY ze zeleniny a melounů /Luděk Procházka a Eliška Vostalová/**



- [http://www.carving-](http://www.carving-studio.eu/index.php?action=10101&id_produkту=405&id_hm=&id_hmp=)
[studio.eu/index.php?action=10101&id_produkту=405&id_hm=&id_hmp=](http://www.carving-studio.eu/index.php?action=10101&id_produkту=405&id_hm=&id_hmp=)
- **Do konce února 2021 sleva 50,-Kč- konečná cena 250,-Kč**
- V knize najdete další inspiraci, kniha navazuje na předchozí knihy.
- Melounová část je zaměřena hlavně na „thajský styl“, který má nyní úspěch na soutěžích.
- Začátečníci se nemusí bát, i v této knize jsou postupy pro začínající řezbáře

7. Soutěže a akce v roce 2021

Plány na rok 2021 jsou, ale všichni víme, jak to bylo letos. Po velkém úspěchu na Světové kuchařské olympiádě přišla soutěžní „doba temná“ a nic se nedalo realizovat. Zvažovala se dlouho i fotografická soutěž, ale nakonec se od ní ustoupilo. Důvodem bylo, že školy řešily úplně jiné problémy a byly rády, když aktivovaly studenty k on-line výuce. Už to vypadalo na podzimní akci v Č. Budějovicích, ale ta nakonec padla také. GastroFest byl zrušen, jako řada dalších. Nicméně pro rok 2021 je tu vize těchto soutěží. **Vše bude samozřejmé závislé na aktuální situaci a rozhodnutí vlády**



- **25. března - GASTRO HRADEC CARVING CUP – Hradec Králové**



- **květen - CARVING CUP SLOVAKIA – Bratislava**



- **červen - MELOUNOVÝ ŠAMPIONÁT – Třebíč**



Je tu i vize realizovat carvingovou soutěž při venkovní akci. Takto začínala melounová soutěž v Praze, která se postupně přesunula do Kladna, Prahy, Liberce, Hradce Králové a nakonec do Třebíče. A měnila názvy od „O meloun sv.Vavřince“ na „Melounový Festival“ až po „Melounový Šampionát“.

Venkovní akce v létě tohoto roku byly realizovatelné.

Termín je už daný - 17. 7. v Konopišti /vedle Benešova u Prahy/ by mohla proběhnout soutěž v rámci sportovní akce TRIATLON KONOPIŠTĚ. Samozřejmě motivy by byly přizpůsobeny akci. Na přípravě sportovní akce se už pracuje a nyní se začíná řešit i realizace carvingové soutěže. Pokud se podaří dotáhnout do konce, tak zveřejníme na www a prac. FB.



8. Světová kuchařská olympiáda IKA 2020 – velký úspěch pro ČR a Slovensko

Olympiáda v Německu v polovině února byla poslední velkou akcí, která se v gastronomii konala a můžeme děkovat za přesun z Erfurtu. Tam se to vždy konalo v říjnu, což by určitě neproběhlo.

V carvingu se soutěžilo poprvé ve třech kategoriích

- K1-Kompozice z klasické zeleniny
- K2-Kompozice na konstrukcích – taro kořeny příp. jiné materiály
- K3-Live carving

CZECH-SLOVAK CARVING TEAM byl opravdu úspěšný.

ČR brala v carvingu dokonce nejvíce zlatých medailí ze všech zúčastněných států, což je skoro neuvěřitelné a fantastický úspěchvše podtrhlo celkové 3.místo v live soutěži Vojty Petržely.

- **ČR** 3x zlato, 2x stříbro, 1x bronz /2 účasti ve finále LIVE/
- **Slov.** 2x stříbro, 1 x bronz, 1 x diplom

Škoda jen, že nejeli další, kteří by jistě brali medaile také. Byla šance na min. ještě další 4 až 6 medailí/. Nicméně chápu, že někdy přednost mají důležitější věci.







Uspělo pěkně rovněž Polsko, kde se carving rozjel díky českým knihám, které tam vyšly po roce 2001 v polštině.

- **Polsko 2x zlato, 6x stříbro, 2 x bronz**

Malá poznámka: Nutno dodat, že tam soutěžili snad jen lektoři carvingu /4/ na rozdíl od našeho týmu...každopádně do Polska velká gratulace...ale jak nebyla medaile dle představ, tak „někteří“ měli komentáře a diskuze s komisí a někdy bohužel i na FB. Tohle bohužel kazí jméno řezbáře a někdy i pohled na celou komunitu ve státě..to je škoda. Je třeba přijmout kritiku a doba se posouvá i v carvingu...

Na olympiádě se musí hodnotit přísněji */to bylo vždy, pokud mohu posoudit od roku 2000 i jiné akce/*, je to největší soutěž v současné době, kde se sjede celý soutěžní svět...takže nelze rozdávat medaile jen tak a za zásluhy...

V tomto se příkladně choval náš tým, byť někdy stačilo kousek a medaile mohla být lepší...

V letošním roce se olympiády nezúčastnili skvělí řezbáři z Tchaj-wanu se svými skvělými kompozicemi z taro kořene. Byli tam jen dvě tyto práce od nich, další byli i z jiných materiálů od řezbářů z jiných zemí. Nicméně kat. se hodnotí přísně a vše musí být precizní ať jde o trvanlivý kořen nebo něco jiného.

A bohužel i Italové letos neměli tak silné zastoupení. Ale na to se historie neptá☺...šanci měli všichni ...byť se rozjížděl problém s covidem ve větší míře...ale prý se rozpadl tým okolo Alberta Tomasiho /snad jen pro IKA, byla by to škoda/.

MLADÝ INDICKÝ KOLEGA – 15 let

Neskutečný pokrok zaznamenal **Umasankar Yeshwanth Kumar/už podruhé na IKA/, který v 15 ti letech získal:**

- **Stříbro v live – 6.místo celkově**
- **Stříbro v kompozicích – 14. místo celkově**

- **2x stříbro v cukrářské artistice** /tam pravda padlo z 270 výrobků 126x zlato! /byly to fakt pěkné věci, ale těch zlatých bylo opravdu moc/ za modelované květy. Pokud by to měl větší a na jedlém podstavci, tak 100% bral zlato...ale květy fakt měl SUPER. Vezl je z Indie.

Závěrečnou přípravu absolvoval v našem studiu. Celkem s olympiádou absolvoval u nás cca 15-16 dní. Na cestě mu dělali doprovod a pomohli Miloš Turek /člen týmu, zkušený řezbář a 4-násobný medailista ze světových soutěží/ a Martin Vlček. Před soutěží jsme pro **Yeshwantha** řešili suroviny a další věci...

Škoda, že nepřišel i jeho otec, který u nás byl už 3x a 2x na olympiádě...bohužel ze soukr.důvodů nemohl přijet...

V Indii je Yeshwanth za velkou hvězdu a je velmi aktivní i na FB jak s carvingem, tak vařením a cukrařinou...věnuje se všemu. Myslím, že to bude velká kuchařská světová hvězda. A věřím, že za 4 roky získá zlato i na IKA a vrátí mi moje medaili...tu jsem mu dal v roce 2016, když mu unikl ve 12-ti o pár desetin bronz /to ještě nikdo netušil, že to bylo tak těsné/. Dostal ji za jeho odvahu a měl můj velký respekt, že do toho šel...a abych ho motivoval, tak jsme se domluvili, že ji vrátí, až získá svoji ZLATOU... ☺. Pro jeho vývoj a snahu se zlepšovat jsou tyhle čtyři stříbra opravdu motivací a možná lepší než jedno zlato...VÍM, ŽE HO ZÍSKÁ...

Yeshwanth může být příkladem nejen v Indii, ale všude...i u nás...i my máme velmi mladé úspěšné řezbáře....nicméně mít v 15 - ti 4x stříbro je také fantastické...





ÚSPĚCH V CUKRAŘINĚ

V kat D2 cukrářské artistice jak bylo zmíněno se dávalo hodně zlat /z 272 prací asi 126/. Nicméně některé práce byly až fascinující, neskutečné...a tady musíme zdůraznit, že česká účast vyšla „fakt“ na 100%...

- **3x zlato pro školu v Nové Pace za skulptury z cukr.hmoty**
- **2x zlato pro školu ve Vsetíně za perníky**
- **A co víc – Eliška Hebká /mistrová z SŠGS v Nové Pace/ skončila na 2.místě celkově za svojí precizní práci....to je opravdu něco neskutečného v tak veliké konkurenci**

Pro ČR 3 zlata z carvingu a 5 zlat z D2 byly potvrzením, že máme dobré kuchařské a cukr.artisty.

Další medaile získali kuchařské týmy a jednotlivci, bohužel zlato nepadlo. Nicméně nebylo daleko. A v kuchařských týmech jsou opravdu tvrdé podmínky a ne každý tým má tak skvělé zajištění jako severské týmy. Naše týmy co vím trénovali opravdu usilovně. I stříbra a bronz mají svojí velkou hodnotu a je za nimi velký kus práce. Všem kolegům co soutěžili, dodatečně gratulujeme...



FOTO: Zlaté medailisty z Nové Paky s prezidentem WACS a zlatá perníková práce ze Vsetína

KOMISE:

Pro mě bylo poctou být členem komise. Osobně jsem to bral jako ocenění práce pro celý český a slovenský carving. A bylo fajn získávat i další informace a pohledy komisařů z jiných zemí, zejména kolegy z Tchaj-wanu, který je specialistou právě na 3D motivy. Určitě tyto informace z práce v komisi lze využít i pro další soutěže. Samozřejmě nadržovat našim řezbářům nešlo...a nebylo by to ani fér...☺

IKA / Culinary Olympics 2020



FOTOGRAFIE /zejména ze 3-4. dne najdete najdete na:

<https://www.zonerama.com/CZECH-CARVING-STUDIO/Album/6055955>

Příběhy medailí budeme zveřejňovat v roce 2021 na FB:

Za každou medailí je velká práce, dřina a usilovný trénink...a někdy i kus štěstí /viz příklad jak se Vojta dostal do LIVE na poslední chvíli/. Chci zveřejnit na FB to co jsem pro jinou práci musel odložit. Stručné příběhy našich řezbářů a jejich cestu za medailí...snad ještě paměť trochu slouží...byť prý po covidu se prý zhoršuje☺...a doma to potvrzují☺.

9. thajský nůž „LP professional“ model 2020 – pružnější a drobná vychytávka - jak zamezit pádu nože

Počátkem roku 2020 náš výrobce začal dělat thajské nože pružnější, než byly. To umožňuje i trochu víc kroutit u thajského stylu. Nože otestovali i tři naši řezbáři na olympiádu – Klára, Patrik, Tereza a byli s ním velmi spokojeni...výsledek je známí...tihle tři dovezli dvě zlata a dvě stříbra...☺. Samozřejmě čím je nůž pružnější, tím je náchylnější na pády a nárazy na špičku. A není dobré s ním řezat úplně vše, tedy přes silné pevné slupky. Sám to kombinuji pak se starším nožem nebo nožem KOM KOM /žlutý/, který se teď často prodává i se sadou START.

Ukázka pružnosti:



Není nad elekt.pásku a kdo ji vymyslel, měl by dostat Nobelovu cenu...udrží a stáhne hodně věcí, jak víme, ale nám pomůže i zabránit pádu nože. A ideální dát dvě proti sobě...

Kdo má tedy nůž od nás s kulatou rukojetí, tak lze upravit přesně na nůž. Pokud máte i tubus, kam už se to s páskou nevejde, tak lze vždy stáhnout z nože a dát do tubusu. Při použití znovu nandáte na konec rukojeti.



10. Někdy se zamotá nejen život....☺



11. Carving spojuje, Carving spája....ČR a Slovensko a páry...

Trochu jsme si dělali legraci, že carving spojuje i lidi. Ano, v ČR a Slovensku je fajn parta lidí v týmu a nejen v něm...nebo alespoň to platí pro drtivou většinu řezbářů co znám.

Jak se ukazuje, společný zájem opravdu spojí někdy dva dohromady...

Zdá se, že se nám rýsují tři řezbářské dvojice /možná životní/, dokonce dvě česko-slovenské...☺

Sice svatba ještě nebyla žádná, ale jedna z dvojic to trochu urychlila...možná se dočkáme i prvního „malého řezbáře“...čistokrevného...☺

Držíme těm dvojicím palce...Klára+Patrik, Radka+Vašek a Katka+Láďa...příjmení uhádněte sami.



Přejeme těmto párům, ať jim to vyjde, vydrží a ať zvládají nejen šťastné chvíle, ale i ty horší, které v každém životě přicházejí.

Na FB jste jistě zaznamenali, že Eliška Vostalová změnila koncem února jméno na Hortová. I jim držíme palce. Svatba byla příčinou, proč tým přišel o jednu, dvě medaile...:-), ale tento krok je důležitější...Jinak musím konstatovat jako v Mrazíkovi...**SVATBA TO BYLA PĚKNÁ, já tam byl, víno pil...**nebo jak to je v Mrazíkovi☺...

Trochu jiný carving

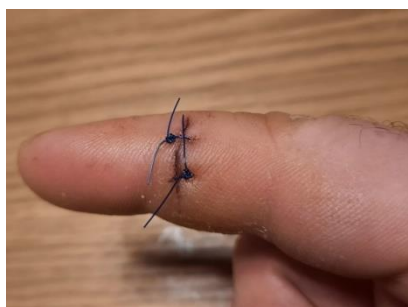


Moc jim to slušelo a sluší...



Na závěr /pokud jste dočetli až sem, tak máte můj obdiv v této zrychlené době/, bych Vám rád všem popřál hodně štěstí, pohody, pevné ZDRAVÍ a nervy v této nelehké době.

A pozor na úrazy...říznout se může každý...☺



PS: Nebylo to při carvingu, ale při rychlém mytí velkého nože...takže spěchejme pomalu...☺

Zdraví všechny a na viděnou na kurzu, akci nebo někde jinde se těší

Luděk Procházka

Tisková zpráva o účasti týmu na olympiádě

Tři zlaté medaile z carvingu na olympiádě podtrhlo 3. místo v absolutním pořadí v „live“

Určitě nejúspěšnější carvingovou účast od prvních startů v roce 2000 zaznamenal český a slovenský carving. Soutěž poprvé byla rozdělena dle nových pravidel do tří kategorií. Klasický carving ze zeleniny jako jsou dýně, melouny, atd – K1, 3D carving s konstrukcemi uvnitř – K2 a live carving - K3. Účast ve druhé kat. byla letos slabší při velké neúčasti specialistů z Thajwanu, kde nenarost potřebný materiál jako v minulých letech.

Naši řezbáři volili samozřejmě K1 a ve velké míře se zaměřili na jemné řezání „thajský styl“, který často vedl na minulých soutěžích k cestě směrem výše. Ale postupně se přitvrdilo v hodnocení, kde vše musí být naprosto přesné, jemné, zachovaný standard na celé práci. Takže se nevyplácelo něco natahovat dlouhými řezy. To většinou shodilo práci o medaili níž. Nerozhodovalo nakonec ani množství práce, ale udržení kvality v celém výrobku.

Třetí den byl z pohledu kvality řezání jasně nejlepší a to soutěžilo sedm zástupců našeho týmu. A výsledek byl skvělý. Zlato brala Klára Harváňková, stříbro Patrik Smaha, Martina Jankovičová, Anna Strnadlová, bronz Martina Koumarová a Oto Hvizdák /zlatý z roku 2004/. Pěkný a zajímavý výrobek se snahou o 3D předvedl Lubomír Staňák, bohužel bral jen diplom. Druhý den úspěch týmu dovršila zlatem Tereza Buchtová, která sklídila při ceremoniálu největší aplaus pro jednotlivce. Navíc řeže 23 měsíců. V absolutním pořadí K1 byli naši řezbáři 6., 7., 10., 13. místě....zlato bralo jen 8 řezbářů. Mimochodem 8. Somlux Ouklai byl 2. v absolutním pořadí live.

Live carving, který je velmi sledovanou a atraktivní disciplínou, úspěch ještě podtrhl a vynesl výš. Po velkých komplikacích s přihláškou Vojty Petržely, se nakonec podařilo vyjednat první den, že pokud někdo nepřijde 2.den na start, smí Vojta startovat. A opravdu musel čekat 5 min do startu, zda bude moci zasednout v 9 h po předchozím náročném dni s juniorským týmem ke stolu. Další už byli připraveni. Cíl byl jasný, ustát únavu a zkusit postup do finále. A to se nakonec podařilo nejen Vojtovi, ale i Kláře Harváňkové. Ve finálovém kole s menší únavou podali oba dva podstatně lepší výkony a nakonec z toho bylo zlato pro Petrželu a stříbro pro Harváňkovou. Zlato je malý zázrak, protože se sčítají oba dny a musíte dát opravdu velmi pěkný výrobek. Celkově to bylo nakonec v absolutním pořadí 3. a 8.místo.

Český carving měl částečně podíl i na dvou stříbrných medailích teprve 15 letého Umasankara Yeshwantha Kumara z Indie, který se připravoval na K1 a K3 v Benešově ve studiu Czech Carving Studia. Měl i tým pomocníků, kde mu pomohl radami a při dopravě další člen týmu zkušený Miloš Turek. Nakonec z toho bylo 2x stříbro a 6.místo v live a 14. V kompozicích. Yeshwanth přidal ještě 2x stříbro v cukrářské artistice...ještě o něm jistě uslyšíme, na 15-letého chlapce fantastický výsledek.

V komisi pro kat. K1 a K2 poprvé na olympiádě měl zastoupení český carving. Spolu s Alexem Neumayerem z Rakouska a Ke Ming Tsungem z Thajwanu byl Luděk Procházka. Zkušenosti z práce na vrcholné soutěži jistě mohou pomoci našim soutěžícím. Je dobré získávat informace a pohledy jiných komisařů. Je to stejné jako získat zkušenosti na soutěžích.

Velkou pochvalu zaslouží celý tým, který měl nejen úspěch, ale působil jako opravdový tým, který se umí podpořit a vzájemně si pomoci.

CZECH SLOVAK CARVING TEAM

Výsledky carvingu na světové kuchařské olympiádě IKA 2020

CARVING - K1

Ranking	Name	Medal
1	JOSÉ CARLOS PÉREZ LECONA	G
2	OLIVIER HERBOMEL	G
3	Dominica Sadowska	G
4	Grzegorz Gniech	G
5	JOSÉ LUIS TERRAZAS MARTÍNEZ	G
6	Klára Harváňková	G
7	Tereza Buchtová	G

8	Somlux Ouklai	G
9	INSTITUTO CULINARIO DE MEXICO ICUM	S
10	Patrik Smaha	S
11	SEBASTIAN ARANGO GOMEZ	S
12	Grzegorz Gniech	S
13	Anna Strnadlova	S
14	<i>Umasankar Yeshwanth Kumar</i>	S
15	Nittiya Kosa	S
16	Galina Faletra	S
17	Sachiko Ishikawa	S
18	Fidel Sanchez	S
19	Ivan Đukic	S
20	Martina Jankovicová	S
21	DOMENICO SAVIO PEZZELLA	S
22	Fidel Sanchez	S
23	Martina Koumarová	B
24	Lukasz Szewczyk	B
25	Otis Hvizdák	B
26	Piotr Wasik	B
27	massimo de vita	B
28	ADRIANO COSSU	B
29	antonio de vita	B
30	JOONG HYUN LEE	B
31	Anna Loyko	B
32	Daniel Bewko	B
33	Daniela Stevenson	B
34	MUNHYEOK CHOI	B
35	Hui Jae Jung	B
36	MIN CHEOL KIM	D
37	Gervasi Nicola	D
38	jaeun lee	D
39	Kudret Dirbali	D
40	hyunsung ra	D
41	Lubomír Stanák	D
42	Aydin Dogan	D
43	Stephan Baity	D
44	benedetto priolo	D
45	Dražen Šafar	D
46	MARZOCCHI PINA	D
47	Giuseppe Passarelli	D
48	Volker Neufang	D

CARVING - K2

Ranking	Nane	Medal
1	Anke Weigelt	S
2	Lukasz Szewczyk	S
3	Shih Ta Kao	B
4	Rocco Lamargese	B
5	nuwan prasanna herath	B
6	MIN CHEOL KIM	D
7	hyunsung ra	D
8	JOONG HYUN LEE	D
9	jaeun LEE	D
10	MUNHYEOK CHOI	D
11	Hui Jae Jung	D

LIVE CARVING K3

Ranking	Nane	Medal	
1	Xiaohui Han	Gold	Final
2	Somlux Ouklai	Gold	Final
3	VOJTECH PETRZELA	Gold	Final
4	Dominika Sadowska	Silver	Final
5	JOSÉ CARLOS PÉREZ LECONA	Silver	Final
6	<i>Umasankar Yeshwanth Kumar</i>	Silver	Final
7	Grzegorz Gniech	Silver	Final
8	Klára Harvánková	Silver	Final
9	Piotr Wasik	Silver	Final
10	antonio de vita	Silver	Final
11	Olesya Yurova	Silver	Final
12	Fidel Sanchez	Silver	Final
13	DOMENICO SAVIO PEZZELLA	Silver	Final
14	Lukasz Szewczyk	Silver	Final
15	Aleksandar Keljanovic	Silver	Final
16	Mirko Monteduro	Silver	Final
17	Emanuele Specchia	Silver	Final
18	Nittiya Kosa		
19	Domenico Derinaldis		
20	JOSÉ LUIS TERRAZAS MARTÍNEZ		
21	JOONG HYUN LEE		
22	GRZEGORZ SIBON		
23	Shih Ta Kao		
24	Hui Jae Jung		
25	Gervasi Nicola		
26	massimo de vita		

27	SEBASTIÁN ARANGO GÓMEZ	
28	hyunsung ra	
29	Ivan Đukic	
30	Anna Loyko	
31	ALESSANDRO BARBESIN	
32	MIN CHEOL KIM	
33	Aydin Dogan	
34	MUNHYEOK CHOI	
35	Sachiko Ishikawa	
36	GIUSEPPE PASSERELLI	
37	ADRIANO COSSU	
38	jaeun lee	

POZN: V kat K1 na 9. pozici mexická škola carvingu nahlásila do soutěže název organizace...pracovali asi na tom dva řezbáři, což neodpovídá pravidlům a soutěži jednotlivců. Takto to akceptoval organizátor. Řešilo se to během hodnocení a pohovor jsme měli se soutěžícími i poté...toto by se stávat nemělo...