

Pohled pod pokličku AKC ČR

IKA Erfurt 2008

aneb Olympiáda po kuchařsku

V polovině října hostil starobylý Erfurt, hlavní město Durynska, více než 1 600 předních kuchařů z 54 zemí světa. Na tamním výstavišti probíhala největší kulinářská akce na světě – Světová kuchařská olympiáda IKA Erfurt 2008. V silné konkurenci se neztratila ani česká reprezentace.

První ročník soutěže, kterou organizuje Světová organizace kuchařských spolků WACS ve spolupráci s kuchařským svazem SRN, se uskutečnil v roce 1900. Olympiáda má čtyřletý cyklus, letošní klání tak bylo dvaadvacáté v pořadí. Účast národních týmů seniorů a juniorů České republiky organizuje pravidelně od roku 1992 Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Ve světě reflektorů se letos prezentovalo také pět regionálních týmů a zhruba 20 soutěžících v řadě kuchařských a cukrářských disciplín.

Senioři: dvakrát stříbro, dvakrát bronz

Dvě stříbrné a dvě bronzové medaile a celkově 19. místo z 32 vystupujících zemí – to je hodnocení seniorského národního týmu AKC ČR. Výsledek byl ovlivněn horším hodnocením studené kuchyně, které nezvrátila ani v historii nejvyšší práce cukráře Lukáše Skály (13. místo) a úspěch v teplé kuchyni (15. místo). Na druhou stranu k zisku medailí přispělo i navázání spolupráce s nutriční terapeutkou Věrou Královou, DiS. Jedním z kritérií poroty byl i nutriční profil menu, proto se seniorský národní tým AKC ČR připojil k ostatním státům, které při sestavování menu s výživovými odborníky již spolupracují. Na základě hodnocení byly, pokud to bylo možné, zaměněny živočišné tuky za rostlinné či použity méně tučné suroviny.

Junioři: stříbrná studená, bronzová teplá

Naproti tomu naši junioři prezentovali působivou tabuli studených výrobků, za kterou obdrželi stříbrnou medaili. Avšak teplá kuchyně byla ohodnocena pouze bronzem. V hodnocení národních juniorských týmů obsadili 10. příček

Dort k výročí vzniku samostatného českého státu

Zástupci Asociace kuchařů a cukrářů ČR předali na Pražském hradě prezidentu republiky Václavu Klausovi slavnostní dort k příležitosti výročí 90. výročí vzniku samostatného československého státu.

Tým, který se podílel na přípravě, pracoval ve složení Bc. Miroslav Kubec, prezident AKC ČR, Pavlína Berziová, viceprezidentka AKC ČR, František Buchal, Lukáš Skála, Alena Kirpalová, Tomáš Krofta, Věra Slezáková a reprezentoval asociaci i při předání na Hradě.

Při přípravě dortu bylo zpracováno:

35 kg cukru, 25 kg mouky, 3 kg kakaa, 15 kg marcipánu, 12 kg čokolády, 10 l mléka, 30 kg másla, 300 vajec, 10 kg ovoce, 10 kg mražených višní, 1 brandy, 5 l vína, 3 l griotky, 1 l amaretta, 1 l rumu



Ústředním motivem byl dort byl ve tvaru republiky, který doplňovaly menší dorty s erby jednotlivých krajů. Celou kompozici doplnily minidezerty a tisíc čokoládových pralinek.

Dort vznikl za podpory našich partnerů: Makro Cash&Carry, Fiala-Praha, s. r. o., Buchal František, dekorální ozdoby z cukru, s. r. o.,

www.skolachuti.cz, Hotel InterContinental Praha, Francouzská restaurace v Obecním domě v Praze, Hotel Park Holiday, s. r. o., v Benicích, FOMI – šití a prodej profesních oděvů.

Text: Ing. Zuzana Albrechtová, manažer AKC ČR
Foto: archiv AKC ČR

www.akc.cz

z dvaceti vystupujících. V přípravě teplé kuchyně je třeba poděkovat firmě Ylia, která za tímto účelem zapůjčila přístroj Thermomix. Firma Fomi našim juniorům ušila rondony se všemi logy tak, aby důstojně reprezentovali všechny naše partnery. Poděkování patří také trenérce JNT Věře Slezákové, která s juniorry v den soutěže napekla v duchu české tradice koláče s mákem a tvarohem, které mohli ochutnat všichni přítomní návštěvníci a hosté.

Síla regionů a individuálů

Erfurtská olympiáda 2008 se zapsala do dějin české reprezentace výrazně silnějším zastoupením regionálních družstev a soutěžících ve všech individuálních disciplínách. Nejvyšších příček z 62 regionálních týmů z celého světa dosáhl tým karlovarského Plaza Hotelu a Culinary Nestlé Team (32. a 33. místo a bronzové medaile). Medaili stejného kovu získaly také týmy Makra a Nowaca (42. a 44. místo). Pražský Culinary Team skončil na 52. místě.

Téměř dvacítká Čechů z individuálních soutěží byla největším překvapením le-



tošní olympiády. Vedle zkušeným borců Ludka Procházky (Czech Carving Studio) a Radka Davida (Cafe La Veranda) si na zlato sáhli také Jan Hajný s cateringové společnosti Golem a Jana Dostálová ze Střední školy gastronomie a služeb z Nové Paky. Třicet nepřetržitých dnů po deseti hodinách práce, to je úsilí, která tato 21letá žákyně 3. ročníku vynaložila na zhotovení svého zlatého exponátu.

Olympiáda vzbuzuje velkou pozornost médií všech zúčastněných států. Upoutávky o ní uvedla většina televizních stanic vyspělých evropských zemí ve svých zpravodajských denících.

Hodnocení

Jak nám sdělil prezident AKC ČR Bc. Miroslav Kubec, naše účast a výsledky dokumentují trvale se zvyšující úroveň kulinářského umění naší země. Inovace, kreativita a angažovanost byly zřetelné ve všech vystoupeních našich soutěžících. Generální partner národního týmu Nestlé Professional v zastoupení pana Maška rovněž vyjádřil spokojenost s odvedeným výkonem.

Byla to účinná propagace české gastronomie v zahraničí. Naše vystoupení by se nemohlo uskutečnit bez sponzorské podpory stálých partnerů AKC ČR a také Czech Tourism.

K výrazným trendům patřily molekulární kuchyně a Slow-Food. Největší akcent byl však kladen na přípravu jídel z čerstvých surovin špičkové kvality, pocházejících z vlastního regionu.

Z nutričního hlediska je důležité zdůraznit, že výjimečné vybočení z doporučených zásad neznamená většinou žádný zásadní problém (přesto jeho „kalorické následky“ můžeme zmírnit např. následnou pohybovou aktivitou nebo „vytážením“ jídelníčku po zbytek dne). Nicméně musíme dbát na to, aby naše každodenní strava byla pestrá a vyvážená, přizpůsobená individuálním požadavkům a řídila se doporučeními výživových odborníků, z hlediska nutriční terapeutky by byla informace o hodnocení menu úplnější. I když se práce nutričních terapeutů a kuchařů přibližuje, stále je často kulinární zážitek více kalorický, než doporučují odborníci, a je třeba zdůrazňovat, že např. v každodenním jídelníčku by neměl být na talíři buřtek, i když v rámci jedinečného soutěžního menu je možné ho zařadit.

Děkujeme všem našim partnerům za podporu a spolupráci.

Text: Ing. Jindřich Žydek, viceprezident AKC ČR,
Ing. Zuzana Albrechtová, manažer AKC ČR
Foto: Verband der Köche Deutschlands