



CULINARY WORD CUP LUXEMBOURG 2006

ÚSPĚŠNÍ JUNIOŘI

Osmý ročník CULINARY WORD CUP LUXEMBOURG 2006 byl největší letošní evropskou přehlídkou kulinářského umění. Byl pořádán v polovině listopadu v rámci gastronomického veletrhu Expogast. Soutěže se zúčastnily nejlepší světové týmy z 38 států.

Odborníci hodnotili tuto přehlídku dovedností velmi vysoce, zejména kvalitu a nápaditost vystavovaných výrobků studené kuchyně. V trendu je jednoznačně přirozená úprava surovin, méně se již představují rolované, nebo plněné výrobky. V teplé kuchyni byl dáván důraz na správné použití a kombinaci tepelných úprav, harmonie použitých komponentů a správné vychucení podávaných jídel. Dle prezidenta mezinárodní hodnotící komise, Alessandra Haaba již není tak zřetelný velký rozdíl v kvalitě výkonu těch na prvních místech a ostatních zúčastněných. V národních týmech překvapili nováčci v soutěži, Maďarsko a Kypr.

Z 25 soutěžních národních týmů si nakonec vavříny odvezli Nórové se ziskem 499,950 bodů, těsně za nimi byli Švédové se ziskem 497,992 bodů a třetí místo patřilo Singapuru (496,282).

Náš seniorský tým se zúčastnil pod

názvem Czech Lions v kategorii regionálních družstev, získal stříbrnou medaili a celkem 17. místo z 39 zúčastněných. Na 22. a 26. místě ve stejné kategorii se umístila dvě družstva v dresu Culinary Nestlé Team (bronzová medaile). Luděk Procházka ze stejného týmu bojoval v individuální soutěži carvingu, kde získal zlatou medaili a obsadil celkově skvělé 4. místo.

Velmi úspěšní byli naši junioři. Juniorský tým získal stříbrnou medaili za studenou kuchyni i za teplou kuchyni a umístil se na vynikajícím 4. místě se ziskem 450,389 bodů. První místo v juniorské kategorii si odvezlo Švýcarsko, druhé bylo Německo a na třetím místě byla Itálie.

„Pro náš juniorský národní tým to byla první soutěž podobné velikosti a tak přísneho hodnocení komisařů. Nikdo nemohl odhadnout dopředu, jak naši junioři vystoupení zvládnou a co po roce a půl svého působení v nově složeném týmu



JUNIORSKÝ NÁRODNÍ TÝM AKC ČR (zleva a shora): Jan Beneš, kapitán Dušan Jakubec, trenér Martin Slezák, Marek Kolařík, Marie Hrbková, František Maděra, Jan Souček, Ondřej Koráb, Ondřej Souček, Lukáš Otáhal a na snímku nepřítomná manažerka AKC ČR Zuzana Albrechtová

předvedou“, říká kapitán týmu Dušan Jakubec. Do přípravy výstavy studené kuchyně dne 20.11. se pustili všichni a po dvou dnech práce si každý přinesl na soutěžní stůl svou práci. V celkovém hodnocení komisařů byl verdikt stříbrná medaile. Pro zkušené vedení týmu kapitána Dušana Jakubce, trenéra Martina Slezáka to byl úspěch, pro některé členy týmu lehké zklamání. Ze zkušenosti z předchozích let a účasti na soutěžích podobného formátu vedení vědělo, že studená kuchyně je pro české kuchaře vždy to nejtěžší. Studená kuchyně je disciplína, kde se musí dokola trénovat detaily, velikosti, čistota práce a sladěnost pokrmu několik měsíců před soutěží.

Po zvládnutí první části tým čekala druhá a snad příjemnější – vaření tříchodového menu pro 60 osob v restauraci národů, před porotou a návštěvníky veletrhu. Na přípravu menu byl určen časový limit 6 hodin. Pro přípravu menu byli na základě výsledků a tréninků vybráni: Lukáš Otáhal z restaurantu Flambée, František Maděra a Jan Souček z restaurantu Kampa Fish a skvělý dezert připravil a vymyslel Ondřej Koubek z hotelu Four Seasons Praha. Až na pár zbytečných chyb si vedli kluci v kuchyni skvěle. Při konzultaci trenéra Martina Slezáka s komisaři byla práce hodnocena velmi dobře, České družstvo

TEPLÁ KUCHYNĚ – TŘÍCHODOVÉ MENU (60 PORCÍ)

PŘEDKRM: Variace z mořských plodů – langustina na mango chutney, mušle sv. Jakuba na šalotkovém konfitu a raviola z tuňáka na zeleninovém salátu

HLAVNÍ CHOD: Hříbet ze selátka kance s dušeným líčkem s houbovým knedlíčkem, perníkové glaze, černý kořen s makadamskými ořechy a medovou karotkou

DEZERT: Torrone parfait v kakaovém biscuitu s mousse z bílého portského a kaštanovým savarinem a čerstvými pomerančovými segmenty

