

Prachatická přehlídka nabídne k ochutnání vína a sýry

Ochutnat přes 120 různých druhů vín a k nim přes 70 druhů sýrů mohou i letos návštěvníci prachatického národní přehlídky Sýry a víno. Akce se uskuteční 11. a 12. června už po sedmém. Představí se na ní se svými výrobky tři desítky vinařství z Čech a Moravy a 14 mlékáren z Česka, Slovenska a německého Bavorska, řekl novinářům ředitel akce Michal Kočan.

Jedna slovenská mlékárna představí ovčí sýry a poprvé se na akci bude prezentovat bavorská mlékárna, která vyrábí sýry ze šumavského mléka, uvedl Kočan. Lidé budou mít také možnost

seznámit se s francouzskými sýry. K ochutnání budou i sýry z kozího mléka.

Hlavním smyslem těchto přehlídek je podpora a propagace domácích potravin a kvalitních vín. „Naším cílem je výchova a osvěta ve stravovací a vinařské kultuře s důrazem na zdravou výživu a zdravý životní styl,“ poznamenal Kočan. Dalším cílem projektu je přilákat lidi z celé republiky na zážitkovou gastronomii.

Degustace jsou naplánovány v prostorách Staré radnice a na Velkém náměstí v pátek od 16:00 do 22:00 a v sobotu už od 11:00 také do 22:00.

Součástí přehlídky bude seminář o víně a zdravém životním stylu či aukce archivních vín. Lidé se mohou těšit na ukázky přípravy sýrových specialit fondue a raclette. Na náměstí bude stát velkokapacitní stan, kde si budou moci lidé koupit sudová i lahvová vína.

Na degustační přehlídku je vstupné 450 korun, v ceně je neomezená ochutnávka pokrmů a vín. Na náměstí se vstupné neplatí. Více informací je na www.syryrybyavino.cz. V září se pak v Prachaticích uskuteční čtvrtý ročník přehlídky zaměřené na ryby a víno.

Česko - Slovenský úspěch na carvingovém šampionátu ve Francii

V květnu proběhlo kousek od Paříže v Auvers-sur-Oise 1. Mistrovství Evropy ve vyřezávání květů. Šampionát se uskutečnil přímo na zámku, který je proslaven a propojen s řadou známých malířů včetně slavného Vincenta Van Gogha, který zde strávil poslední dny života. Květinové slavnosti nesly název *Irisiades 2010* a kromě carvingu probíhala také floristická soutěž.

Carvingová soutěž byla rozdělena na dvě části a každá byla vyhodnocena zvlášť.

1. umělecká

Účastníci měli předem připravit květinovou kompozici s tématem hudby.

2. technická

Ve čtyřech disciplínách v časovém limitu museli soutěžící připravit:

- 9 jirín – 90 min
- vodní meloun – 120 min
- z daných surovin (chilli paprika, fenykl, bluma, česnek, rajče, bílá ředkev) květinu – 60 min
- růži s pěti vrstvami z červené řepy – 5 min

Zvláště překvapivý a pěkný výkon předvedli ju-

Technické části šampionátu se zúčastnilo 19 řezbářů a zde už mělo větší zastoupení jak Slovensko, tak Česká republika. Vítězem se stal Ho Weng Kit z Francie před Piotrem Wasikiem z Polska. Třetí v pořadí byl Patrik Smaha ze Slovenska, čtvrtý Lukasz Szewczyk z Polska. Češi obsadili 5.-7. místo - 5. Miloš Skořepa, 6. Ladislav Votroubek, 7. Ladislav Pakosta a na 10. místě skončila Olga Barčíková (SR).

nioři z SOŠ a SOU v Poličce, kteří se nečekaně vyhoupli na 6. -7. místo, to bylo milé překvapení. Technická část šampionátu dopadla velmi dobře pro „východní část Evropy“, což je snad důsledek pravidelných soutěží u nás, které jsou ideálním tréninkem na podobná evropská klání. Škoda jen, že se nemohli zúčastnit Martin Šrejber a Anna Strnadlová, zvláště druhé jmenované by květinové motivy sedly, v kterých je nepřekonatelná.

Zajímavé bylo složení mezinárodní komise, kde byli jak odborníci na carving, tak několik kuchařských osobností z Francie - Lucien Veillet (prezident Académie Nationale de Cuisine), Philippe Gardette (prezident Ordre Culinaire International) a v první části floristé.

Cenu vítězi technické části předával prezident francouzské kuchařské asociace. Oceněním práce, který český carving dosáhl na soutěžích a při organizaci soutěží, bylo jmenování Ludka Procházky prezidentem komise. Je tedy vidět, že český carving v Evropě je respektován nejen pro výsledky a umění řezbářů, ale také i díky organizaci soutěží. I na tomto poli můžeme

mnohé předávat dál Evropě a určitě nehrájeme druhé housle, spíše naopak.

První květinový šampionát navázal na loňské Mistrovství Evropy ve vyřezávání melounů v Praze. Jak se zdá, řezbáři z Evropy se začínají dávat dohromady a střetávat nejen na světových kuchařských soutěžích. Velká většina se připravuje na letošní Culinary World Cup v Lucembursku a to možná ovlivnilo i účast ve Francii. Řada z nich si nemůže z časových a finančních důvodů dovést více velkých podniků v roce. Snahou do budoucna je zkoordinovat hlavní carvingové soutěže v Evropě, aby se jich zúčastňovalo co nejvíce států i řezbářů.

Další soutěží v České republice bude 10. 6. JUNIOR CARVING CUP v Třebíči a 31.7. Evropský MELOUNOVÝ FESTIVAL v Liberci.

Luděk Procházka

V umělecké části soutěžilo celkem 20 řezbářů ze 7 států a evropským šampionem se stal Frédéric Jaunalt z Francie, druhý skončil Girolamo Brescia z Itálie a úspěch poprvé slavilo Slovensko díky Olze Barčíkové.

