

Slovenskí kuchári a cukrári v Luxemburgu prekvapili



Pri preberaní
ocenení

11. ročník svetovej kulinárskej súťaže Culinary World Cup 2010, ktorá je súčasťou veľtrhu EXPOGAST, bol pre Slovenskú republiku mimoriadne úspešný. Z výnimočného gastronomického podujatia sme si odniesli niekoľko cenných kovov.



Veľtrh sa odohrával na ploche 25 tis. m² a stretlo sa tu až 2400 kuchárov z 53 krajín sveta. Profesionáli z oblasti gastronómie súťažili v nasledovných kategóriách: Národné kuchárske tímy seniorov, Národné kuchárske tímy juniorov, Regionálne kuchárske tímy, Armádne kuchárske tímy, Jednotlivci – kuchári a cukrári, „D“ - Carving a práca a tvorba z iného druhu surovín. Na základe členstva Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (SZKC) vo World Association of Chefs Societies (WACS) vyslalo Slovensko do súťaže svoj národný tím v zložení:

Braňo Križan - kapitán tímu:

šéfkuchár Hotela Matyšák Bratislava

Marek Ort,

šéfkuchár Red Monkey Group Bratislava

Marek Gajdoš,

majster odbornej výchovy Hotelová akadémia EsoEuroškola Prešov,

Pavol Humaj,

zástupca šéfkuchára RVS Studené

Lukáš Dörnhöfer,

osobný kuchár, Bratislava

Mgr. Jozefína Zaukolcová,

majsterka odbornej výchovy SOŠ obchodu a služieb Púchov – odbor cukrár

Jindřich Novotný,

majster odbornej výchovy SSOŠ EDUCO
Námestovo - Slanická osada – odbor cukrár

Juraj Papai - manažér tímu,

šéfkuchár Slovenskej reštaurácie Bratislava

**Generálny riaditeľ SACR,
Peter Belinský, pogrataloval
tímu k úspechu**



Podmienky nášho tímu boli žiaľ neporovnateľné s konkurenciou. Nedostatok partnerov a sponzorov, či krátky čas na prípravu a tréning, boli naoko výrazným nedostatkom. Kvalitná konkurencia a veľká účasť tímov však nebola pre našich reprezentantov prekážkou. Napriek podmienkam, ktoré sú neporovnateľné so zahraničím, tím pod vedením Braňa Križana získal šiesty deň na slávnostnom vyhlásení až 2 medaile. V kategóriách individuálnych účastníkov sme získali ďalšie tri ocenenia:

Striebornú medailu za kategóriu teplá kuchyňa – národný tím SZKC

Striebornú medailu za kategóriu Výstavný súťažný stôl – studený bufet – národný tím SZKC

Zlatú medailu za tvorbu z medovníkového cesta – Mária Muráriková

Striebornú medailu za carving – Žofia Hájková

Bronzovú medailu za kategóriu regionálny tím – studená kuchyňa, Prešovské regionálne družstvo kuchárov a cukrárov.

Celkovo sa Slovenská republika počtom bodov umiestnila na 19 mieste, víťazom 11. ročníka Culinary World Cup sa stal Singapur.

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov dal priestor niektorým mladým odborníkom, ktorí si vyskúšali, čo znamená bojovať na medzinárodnej úrovni. Farby Slovenska obhajovali v kategóriách: Súťažný

výstavný stôl- studený bufet a Teplá kuchyňa. Súťaž trvala 5 dní a jej priebeh bol náročný nielen psychicky, ale aj fyzicky. Naši kuchári počas podujatia takmer vôbec nespali a museli dbať na každý

detail. Šesťčlenná porota sledovala každého súťažiaciho veľmi pozorne a objektom bodovania nebola len výsledná chuť jedál, ale najmä spôsob a postup prípravy, na ktorú sa kládol mimoriadny dôraz. ▶▶▶

**Tlačovú konferenciu venovanú
svetovému úspechu viedla
genérálna tajomníčka SZKC,
Ing. Zuzana Dúžeková**



Tím najlepších slovenských kuchárov pripravil po dlhej a zložitej príprave menu s typickými prvkami slovenskej gastronómie. Nechýbala mladá divina z našich hôr, zubáč, či lesné huby. V ostatných tímoch prevládala hydina a morské ryby, takže náš výber bol pre porotu príjemným a originálnym sprestrením. Na prípravu 105 porcií trojchodového menu mali súťažiaci vyhradený časový limit 6 hodín, počas ktorých boli pod drobnohľadom divákov aj poroty.

Menu, ktoré nám prinieslo striebornú medailu:

Predjedlo:

Grilovaného zubáča so zelerovo- horčicovým pyrém, marinovanou baby cviklou s citrónovou omáčkou, pareného zubáča so špenátom, gratinovanými zemiakmi, mrkvou na masle s omáčkou z červenej cvikly

Hlavný chod:

Dusená krkovička z diviaka na červenom víne a pečený chrbát z daniela v bylinkovo – orechovej kruste s brusnicami na dulovom ragú a červenej cibuli. Gaštanová knedľa, cícerová kaša s lesnými hubami kombinovaná s cícerovou krokietou

Dezert:

Višňovo smotanová kocka s hruškami, bielym vínom, škoricou, limetou a vanilkou, pečená čokoláda s mandľami, kôrou z limety posypaná práškovým cukrom, čokoládová pena s čokoládovou ozdobou, mandľovými lupienkami, doplnená guľkou z marcipánu, bylenného likéru a krokantu, višňovo malinová omáčka s čučoriedkami dochutená šťavou z limety a bylenným likérom, ozdoba z nutely.



Predjedlo



Hlavný chod



Dezert



Účasť a vynikajúce umiestnenie slovenských kuchárov v Luxemburgu zabezpečilo propagáciu našej krajiny v zahraničí nielen v rámci gastronómie. Výprava úzko spolupracovala aj so Slovenskou agentúrou pre cestovný ruch (SACR), ktorá zabezpečila letáky a propagačné materiály o Slovensku. Päťdesiat tisíc návštevníkov veľtrhu EXPOGAST oslovili najmä naše kúpele.

Úspech našich kuchárov a cukrárov nepochybne svedčí o kvalitách slovenskej gastronómie. „Cenné skúsenosti účastníkov súťaže sú jednou z hlavných ciest ako zvýšiť gastronomickú gramotnosť seba a svojich hostí“, hovorí generálna tajomníčka SZCK, Zuzana Dúžeková. ©