

Už prešiel nejaký čas odvtedy, keď jazdil po celom Slovensku a spoznával jeho čarovné kúty a rokmi overené regionálne recepty, do ktorých ho zasväcovali tí najpovolanejší. Povedzme si úprimne, ani mnohí Slováci nepoznali tak dobre našu krajinu, ako nám ju ukázal práve on. Neváhal zlaníť vežu vo Východnej, vyskúšať vodné lyže, či sánkovať sa na Šumiaci. Dnes už všetci poznajú špeciality talianskej či ázijskej kuchyne, no častokrát nevedia, čo sa varí v Michalovciach a aká skvelá paprika sa pestuje v Komoči. Objavovať tradičné slovenské recepty sadlo Jaroslavovi Židekovi ako uliate.

Tento etablovaný Slovák prišiel na Slovensko, aby šéfoval reštaurácii Camouflage v Erdödyho paláci na Ventúrskej ulici, neskôr si prenajal reštauráciu v hoteli Albrecht a v súčasnosti pracuje ako šéfkuchár reštaurácie Riverbank, ktorá je súčasťou bratislavského hotela Grand Hotel River Park. Napokon na Slovensku zapustil pevne korene.

Jaroslav Židek sa v novembri minulého roku postavil na čelo bielej armády – kuchárov z celého Slovenska, v bielych rondonoch, vysokých čapiciach, ktorých spájalo jedno: láska a vášeň pre jedlo a výnimočné suroviny. Už po druhýkrát (po 11 rokoch) sa postavil na čelo národného kola najprestížnejšej súťaže Bocuse d'Or.

• **Pri tejto príležitosti som ho trochu vyspovedala. Napokon, s pánom Židekom sa poznáme už takmer dve desaťročia. Pán Židek, ako sa cítite v roli prezidenta a čo znamená súťaž Bocuse d'Or pre Vás?**

Slovo prezident je až príliš vznešené, ale dobre sa to počúva ☺. Originálny názov funkcie je „member of jury“, teda člen degustačnej komisie. No vtedy, pred 12 rokmi, keď sme sa prvýkrát prihlásili a požiadali o licenciu, aby sa na Slovensku mohlo konať národné kolo súťaže Bocuse d'Or, to bola funkcia prezidenta. Bocuse d'Or je pre mňa absolútna špička v prezentácii kuchárskeho umenia. Je to výnimočná ukážka techník, prezentácií jedál, chutí, farieb. Je to skutočne ten povestný rímsky Olymp,

opäť pocítim neuveriteľnú vášeň k vareniu, dočknem sa podstaty kreativity v kuchyni a zabúdam na všetko ☺ To sa mi už často nestáva. Preto som veľmi rád, že to opäť môžem zažiť a pevne verím, že sa to ešte zopakuje.

• **Máte za sebou prvé kolo súťaže a víťaza Petra Duranského, chystáte sa do Budapešti a my všetci, čo sme s napätím sledovali súboj bielej armády Vám držíme palce, ale ... môžete nám o tom povedať trochu viac?**

No, po skončení národného kola som mal srdce vystrelené z hrude. Ten, kto sa mohol národného kola zúčastniť, to videl na vlastné oči. Národné kolo, ako sme ho mohli zažiť minulý rok v novembri, bolo fantasticky zorganizované. Takú podporu sme pred 12 rokmi nemali a ja som skutočne rád, že sa to podarilo. Fantastický Slovenský zväz kuchárov a cukrárov s Vojtom Artzon a Zuzanou Dúžekovou, hlavný partner METRO Cash & Carry na čele s Károlym Szalaiom, obchodným riaditeľom Volkanom Buyrukom až po šéfkuchára marketingu Zuzanu Mózesovú. Prečo to hovorím? Pretože takto sa to má robiť. Ľady povolili a v čase, keď gastronómia čelí veľkej kríze a odlivu kvalitných ľudí, sa dalo dokopy pár múdrych hláv a dokázali zorganizovať a zaplatiť niečo také, ako je národné kolo Bocuse d'Or. Mnohé krajiny si ho nemohli dovoliť usporiadať, niektoré sa nezúčastnia ani Európskeho kola, pretože nemajú financie. A my, malé Slovensko, sme našli partnera a ľudí, ktorí tomu obetovali veľa času, aby sme sa niekam posunuli. Mnohí ma poznáte, ja som srdciar, keď sa do niečoho pustím, tak do toho idem naplno, a toto sa nám podarilo. Takže za oponou je mnoho zanietených ľudí. Všetkých súťažiacich kuchárov a samotného víťazného tímu nevnímajú. Boli to hodiny tréningu – nielen Petra Duranského, ale aj ďalších tímov. Videl som to podľa toho, aké nákresy jedál nám poslali, s čím všetkým prišli, každý tréner už vedel, čo má so svojím tímom robiť. Bocuse d'Or je veľmi tvrdá súťaž, Skandinávci sa pripravujú 6 dní v týždni. Takto nejako funguje aj tím Petra Duranského – jeho asistent Márk Janák a tréner Peter Vajgel

a Vojto Artz. Takmer každý deň v kuchyni, vyladuje sa chuť a prezentácia. Nedávno bolo odtajnené druhé jedlo, takže je to náročnejšie. Jedna vec je kreativita a príprava jedla, jeho prezentácie, ako bude vyzeráť misa, ale druhá vec je to tvrdo odrieť v kuchyni.



kde môže gastronómia sídlieť. To, čo predvádzajú jednotliví kuchári, je skutočný profesionálny športový výkon. Variť vie veľa ľudí, ale predviesť to, čo predvádzajú kuchári na súťaži, zvládnuť obrovský tlak a variť v špecifických podmienkach – to chce celého človeka a skutočného borca. A je to čas, keď

Časopis je na trhu 31 rokov. MINISTERSTVO ŠKOLSTVA SR na základe výsledkov odborného posúdenia zaradilo časopis GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu medzi odporúčanú literatúru ako učebnú pomôcku pri vyučovaní na hotelových akadémiách a stredných odborných učilištiach, zameraných na odbor gastronómie, potravinárstva, hotelierstva, spoločného stravovania, obchodu a cestovného ruchu.

GASTRO

Zima 4/2021-2022

revue gastronómie,
obchodu a cestovného
ruchu.

Vychádza 4x do roka

Vydáva © GASTROPRESS, s. r. o.
Fraňa Kráľa 9, 811 05 Bratislava.
IČO vydavateľa: 45954691

Časopis spolupracuje:

so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, s Asociáciou hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky, so Slovenskou barmanskou asociáciou, so Zväzom obchodu a cestovného ruchu SR a so Slovenským zväzom vidieckej turistiky a agroturistiky.

Šéfredaktorka: **Viera Dudášová**

Zástupkyňa: **Ivica Ondrejčíková**

Grafická úprava: **Soňa Sadilková,**

Miroslav Grnja

Jazyková úprava: **Marta Gálová**

Manažérka: **Marta Budská, Veronika Dermeková**

DTP: **Miroslav Grnja**

Zahraniční dopisovateľa:

Ružena Bognárová (CZ), Zuzana Čapková-Turčanová (Španielsko), Martin Bognár (CZ), Vlado Tupta (Rakúsko)

Časopis rozširuje SLOVENSKÁ POŠTA, a. s., VERSUS, MEDIAPRINT KAPA a L. K. PERMANENT, s. r. o.

Objednávky na predplatné prijíma každá pošta a doručovateľ Slovenskej pošty, alebo e-mail: predplatne@slpostas.sk.
Objednávky do zahraničia vybavuje Slovenská pošta, a. s., Stredisko predplatného tlače, Uzbecká 4, P.O. Box 164, 820 14 Bratislava 214, e-mail: zahranična.tlac@slpostas.sk a redakcia.

Tlač: Patria I., spol. s r.o., Prievidza
Registračné č. EV 3362/09,
ISSN 1210-1990,
POZ 3065-98.

Dátum vydania: február 2022
Zima 4/2021-22 / 32. ročník

Telefón redakcie: 02/52 49 57 02
Mobil: 0905 451 840
e-mail: redakcia@gastro-revue.sk
www.gastro-revue.sk

Gastro revue

Cena: 2,49 € / 75 Kč