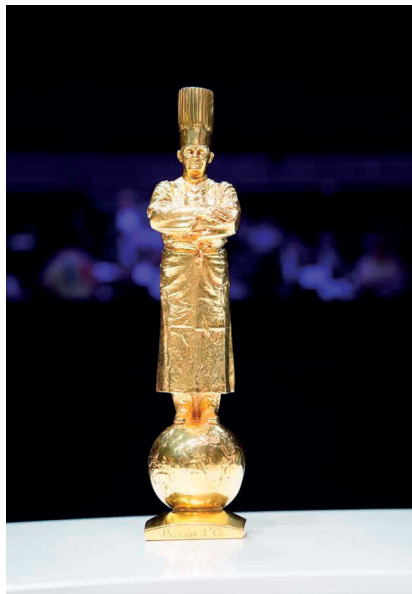


EURÓPSKE kolo kuchárskej súťaže BOCUSE D'OR



BOJ O ZLATÚ SOŠKU PAULA BOCUSA

Na konci marca privítalo budapeštianske výstaviisko niekoľko desiatok najlepších kuchárov Európy, aby zabojovali o zlatú sošku Paula Bocusa. Dostať sa do Európskeho kola nie je vôbec jednoduché. Najprv si jednotlivé krajiny musia usporiadať národné kolo a po podaní žiadosti európska komisia Bocuse d'Or vyberie účastníkov. Nám sa podarilo postúpiť ďalej aj tento rok, čo je skutočne úspech. Napríklad Litva sa uchádzala o účasť na európskom kole dokonca 12 rokov. Estónsko si rovnako muselo na svoju účasť na kontinentálnom kole počkať.

V Budapešti súťažilo 17 tímov: z Poľska, Estónska, Dánska, Francúzska, Švajčiarska, Islandu, Belgicka, Fínska, Španielska, Maďarska, Holandska, Veľkej Británie, Litvy, Nórska, Turecka, Švédska a samozrejme Slovenska. Na stupni víťazov stáli Dáni, Maďari a Nóri. Škandinávске krajiny dlhodobo vládnu gastronomickému svetu a niet sa čo čudovať. Vláda veľmi štedro podporuje rozvoj turizmu a gastrosegmentu. Čo sa následne premieta aj do záujmu najznámejších gurmánskych bedekrov, ten najprestížnejší Michelin nevynímajúc.

Najlepších 10 krajín postupuje na svetové finále súťaže do francúzskeho Lyonu, ktoré sa bude konať v januári 2023. Tu sa stretnú s ďalšími krajinami z Ameriky, Ázie a Afriky. Slovenský tím v zložení Peter Duranský, Márk Janák a Peter Vajgel skončil na 12. mieste a na postupové miesto im chýbalo len 30 bodov z celkového hodnotenia. Na prvý pohľad to vyzerá, že sme

Európske kolo najprestížnejšej kuchárskej súťaže na svete, ktorá sa konala 23. a 24. marca v Budapešti, v Maďarsku, pozná svojho víťaza. Stal sa ním tím Dánska, druhé miesto obsadili Maďari a bronz si odniesli Nóri. Náš slovenský tím v zložení Peter Duranský, Márk Janák a Peter Vajgel skončil na 12. mieste.



neuspeli, ale povestné dvere na svetovú scénu nám páni otvorili. O Slovensku sa významne šušalo aj medzi porotcami. Ako nováčik sme prekvapili nielen dizajnom jedla na tanieri alebo mise, ale aj chuťovo. O našich kvalitách určite svedčí skvelé umiestnenie medzi veľmocami, ktoré majú niekoľkonásobne vyššiu podporu národného tímu, krajiny majú niekoľko top reštaurácií ovenčených michelinskými hviezdami a kultúra stravovania je na inej úrovni.

V BUDAPEŠTI SME PODALI VEĽMI DOBRÝ VÝKON

Súťažiaci pripravovali dve jedlá. Prvé bolo vegetariánske, kde boli hlavné témy zemiaky, tradičné maďarské odrody. Druhou témou bolo mäso, konkrétne srnčie (chrbát s kosťou a stehno), kačacia foie gras, kyslá

smotana a cottage cheese. Mäso sa servirovalo najprv na mise a následne prekladalo na tanier.

• „V Budapešti sme podali veľmi dobrý výkon. Ráno nás potrápili technické problémy a prísna technická porota, ale všetko sme

