



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR veze ze Světového poháru zlatou a stříbrnou medaili

Na jedné nejprestižnějších kulinářských soutěží světa VILLEROY & BOCH CULINARY WORLD CUP 2018 famózně uspěl Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR. Zlatá a stříbrná medaile je největší úspěch týmu za jeho existenci. Celkově se tým umístil na osmém místě na světě (ze 30 národních týmů). Uspěli i další účastníci Světového poháru z České republiky. Celkové prvenství si veze z Lucemburska Vojtěch Petržela za carving (vyřezávání do zeleniny). Regionální InterGast Culinary Team se umístil na skvělém čtvrtém místě ze třicetišesti týmů.

"Letošní rok je pro Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR veleúspěšný. Po senzačním vítězství v Singapuru veze tým z VILLEROY & BOCH CULINARY WORLD CUP 2018 další famózní medaile. Obrovskou radost mám i z celkového vítězství Vojtěcha Petržely z carvingu. Vojta je navíc členem juniorského národa! V regionálních týmech parádně uspěl InterGast Culinary Team – celkové čtvrté místo ze třicetišesti týmů! Je to úspěch národní gastronomie i Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Téměř všichni soutěžící z České republiky jsou totiž našimi členy", říká Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Tříchodové menu

Soutěž národních týmů měla dvě kola. V prvním kole 25. listopadu musel každý tým připravit pro 110 osob tříchodové menu. Vymezený čas pro přípravu menu byl 5 hodin a připravovalo ho pět šéfkuchařů a jedna šéfcukrářka. "Náš tým vařil jako předkrm terinu z lososa, mušlí a královského kraba s mrkvovým pyrém. Hlavní chod obsahoval hovězí roštěnou, hovězí krk, liškovou omáčku, bramborový šklubánek a lanýže. Dezert byl postavený na čokoládě, banánech a maracuji", říká kapitán Národního týmu Jan Horký.

"Komisaři naši práci ohodnotili zlatou medailí. Ocenili především chuťovou vyváženost menu, týmovou práci, skvělou organizaci i design pokrmů. Podle komisařů se tým od vítězství soutěže v Singapuru (duben 2018) opět posunul kupředu. Stáváme se jedním z top světových týmů", říká Tomáš Popp, manažer týmu.

Kuchařské a cukrářské umění

Ve středu 28. listopadu Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR prezentoval kuchařské a cukrářské umění. Ve vymezených disciplínách (tříchodové menu, lakto ovo menu...) tým prezentoval technickou zručnost a preciznost. Teplé pokrmy jsou v tomto případě vystavovány za studena. Prezentace byla inspirována kubismem. "Komisaři naši kuchařskou a cukrářskou část ohodnotili stříbrnou medailí. Líbila se jim především stavba tabule, ale i jednotlivé disciplíny", říká Popp. "Součástí cukrářského umění je i skulptura, která musí být připravena z jedlých materiálů. Naše kubistická skulptura byla hodnocena jako pátá nejlepší ze všech třiceti národních týmů", říká Popp.

"Zásadní pro úspěch Národního týmu je možnost trénovat v Národním zemědělském muzeu v Praze. Tam má tým postavenou "tréninkovou" kuchyň a může tak trénovat v soutěžních podmínkách. Neméně důležitá je i podpora našich partnerů, kteří nám vytvářejí finanční a materiální zázemí, bez něhož bychom v žádném případě uspět nemohli. Moc všem děkujeme", říká Popp.



member of



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs
Association

Lucemburské žně

Národní gastronomii na soutěži v Lucembursku úspěšně prezentoval i InterGast Culinary Team. Tým složený ze špičkových šéfkuchařů a šéfcukrářů se umístil na čtvrtém místě ze třiceti týmů. *"Jsem na celý tým hrdý. Za úspěchem týmu jsou stovky hodin příprav. Náš úspěch i úspěch Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR ukazuje, že národní gastronomie je konkurenceschopná"*, říká manager týmu Lukáš Paluska. Vojtěch Petržela dosáhl dalšího neskutečného úspěchu. Porazil všechny slavné mistry ve vyřezávání do zeleniny a stal se celkovým vítězem disciplíny Carving. *"Když jsem se o vítězství dozvěděl, byl jsem v šoku. Naše disciplína vyžaduje skutečně precizní práci a musíte mít i trochu výtvarné citění. Že bych porazil slavné asijské mistry jsem upřímně nečekal"*, říká Vojtěch Petržela. Českou republiku zastupovali i další jednotlivci. Lukáš Čížek například veze ze soutěže krásný bronz.

Odkazy a kontakty:

Tomáš Popp, manažer Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR - 777 239 808,
tomas.popp@akc.cz

Lukáš Paluska, manažer InterGast Culinary Team - 777 674 038, paluska@edengroup.cz

Vojtěch Petržela - 739 864 036

internetové stránky AKC ČR - www.akc.cz
internetové stránky týmu: <http://narodnitymkucharu.cz/>,
<https://www.facebook.com/narodnitymkucharu/>,
<https://www.instagram.com/stories/narodnitymkucharu/>
informace o soutěži: <http://www.fhaculinarychallenge.com>

Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR

Kulinární tradice je otiskem naší kultury. Česká gastronomie má za sebou slavnou historii a my na ni navazujeme. Naším cílem je reprezentovat to nejlepší z národních gastronomických tradic na soutěžích po celém světě. Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR je tým špičkových šéfkuchařů a šéfcukrářů. Opírá se o zázemí Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Složení týmu najdete na našem webu www.narodnitymkucharu.cz.