GASTRO HRADEC ORKLA CUP 2023

...............a tak to začalo a probíhalo .................

Jako každá akce i Gastrohradec (GH) procházel určitým vývojem. Bezesporu si za léta pořádání GH získal své jméno mezi odborníky v naší republice. Ať chceme nebo ne, stal se takovou generálkou pro další soutěže, především mezinárodní. A takto je vnímán převážnou většinou všech zainteresovaných.

Vznik GH

Začala devadesátá léta minulého století a nám všem se otevřely hranice a mohlo se začít cestovat, poznávat jiné země, světadíly, atd. Pochopitelně to bylo využíváno pracovníky mnoha oborů k získávání rozhledu a nových poznatků v jednotlivých oborech. Postupně byla založena Asociace kuchařů a cukrářů se zřízením  jednotlivých krajských (regionálních) poboček. Většinou to bylo převedení z dosud fungujících Krajských poradních sborů kuchařů a cukrářů.

V Hradci Králové bylo několik  nadšených kuchařů, kteří nejprve vyjížděli na zahraniční soutěže, kde již od prvopočátku získávali řadu ocenění. Byl to především Rudolf Přibyl, dlouholetý šéfkuchař hotelu Černigov, později hotelu Alessandria v Hradci Králové, Milan Burda, provozovatel závodního stravování, Jan Kubelka a další pracovníci. Soutěžící pak doprovázel jako manažer František Croitor v té době, ředitel hotelu  Alessandria. Po získání řady cenných zkušeností a dosažených úspěších na zahraničních soutěžích se hledala možnost zúčastnit se i tuzemské soutěže. Největší akcí v té době byl Gastroprag, který však z nedostatku finančních prostředků byl zrušen. Na domácí půdě tak vzniklo, v této oblasti, vakuum. Proto se sešla  v Hradci Králové výše jmenovaná skupina soutěžících, doplněná o dosavadního předsedu Krajského poradního sboru kuchařů a prvního předsedu Východočeské pobočky AKC Jaroslava Runštuka. Na společných schůzkách se dohadovali, hledali možnosti, zda by šlo uspořádat obdobnou soutěž v našich tuzemských podmínkách. Zápal pro věc a velká chuť mezi těmito kolegy byla veliká a tak  vznikl nástin možného konání soutěže v Hradci Králové (HK). Za místo konání bylo vybráno Kongresové centrum Aldis (KC) v HK. Po dojednání podmínek v Aldisu,  byl pronajat jeden sál v přízemí, jako místo konání soutěže. A tak proběhl v roce 1996 první ročník soutěže.

Ze zakládajících  členů se stala organizační komise. Na první ročník soutěže GH se přihlásilo 47 soutěžících. Z dnešního pohledu byly některé "soutěžní" exponáty úsměvné. Prostě chyběla  zkušenost. Vše se tvořilo "na koleně" výsledky se počítaly pomocí kalkulačky. U té jsou i začátky dnešní prezidentky GH ing. Heleny Urbanové (dcera Rudolfa Přibyla). Základní kámen soutěže byl postaven. Organizační komise, kromě dalších otázek,  řešila dilema, konat soutěž každý rok, či jednou za dva roky???  Nakonec náhoda rozhodla, že bude každý rok.

Organizační komisi začala nová práce, zkvalitnit kritéria soutěže, hledat vhodné sponzory, zajistit prostory v Aldisu, zabezpečit kvalitní komisaře, najít vhodný termín, řešit, zda soutěž konat jednodenní, nebo vícedenní, atd., atd.

Za místo konání byl vybrán HK a  KC Aldis. Výhodou je snadná dostupnost do HK, velká parkovací kapacita, možnost využívání dalších prostor v KC, možnost stravování, blízkého ubytování, atd. S akcí byl postupně seznámen Magistrát města HK, kde se podařilo GH dostat do programu akcí podporovaných Magistrátem.

Jako každá, periodicky opakující se akce i GH musel a musí reagovat na vývoj doby a každoročně přicházet s "něčím novým",  čím se akce doplní a zpestří. Jinak hrozí, že vše zapadne do průměru, z akce se stane stereotyp a zakrní. To se však zatím s GH nestalo. Důkazem byl každý ročník, kdy se navyšoval počet soutěžích, rozšiřovaly se soutěžní disciplíny,  GH se stal s mezinárodní účastí, rozšiřovala se organizační komise, ke spolupráci byly přizvány gastronomické školy z HK a okolí, které velmi přispěly ke zvládnutí celé akce. GH se stal současně i Mistrovstvím republiky kuchařů a cukrářů ČR. Vždyť počet návštěvníků na GH za jeden den konané akce, navštíví kolem 5 000 návštěvníků.

Organizační komise musela za léta konání GH řešit nejen věci ke zkvalitnění soutěže, ale i vyrovnat se se smutnými událostmi, které přinesla doba. Postupně do kuchařského nebe byly povolání z organizační komise Rudolf Přibyl a Milan Burda, oba držitelé Kříže sv. Vavřince. Na jejich památku získávají cenu vítězové v  některých soutěžích.

Organizační komisi se podařilo také zajistit ocenění z Magistrátu města HK, kde primátor města předává svoji cenu jednomu ze soutěžících, při slavnostním vyhlášení výsledků  soutěže.

Jak bylo zmíněno, soutěž se může pyšnit, že je s mezinárodní účastí. Tak za léta pořádání akce se soutěže zúčastnili soutěžící z Anglie, Maďarska, Německa (armádní tým ), Polska, Ruska (až z Moskvy), Slovenska, atd.

AKC se může pyšnit, že má tak úžasnou skupinu kuchařských a cukrářských nadšenců, kteří jsou sdruženi pod názvem "Senior klub". Ti se každoročně  zúčastňují se svými "RETRO MÍSAMI", kde ukazují návštěvníkům a především mladým adeptům našich oborů, s jakými výrobky se soutěžilo v minulém století. Díky jim za to, ať zdraví a zápal je neopouští. Na GH se postupně prezentovaly i národní týmy seniorů a juniorů, kteří využívaly GH jako generálu před odjezdem na mezinárodní soutěže

Východočeská pobočka AKC v roce 2008 uspořádala již 13. ročník GH a 3. ročník Mistrovství republiky kuchařů a cukrářů ČR. Soutěže v té době se zúčastnilo již 176 soutěžících..

Tak jak již bylo zmíněno, počet soutěžících se postupně navyšoval a v posledních ročnících již přesahoval dvou set.

Každý rok přicházejí organizátoři GH se zajímavou novinkou, ať to bylo připomenutí stého výročí Anuše Kejřové, výstavkou jejích kuchařek a pokrmů připravených z těchto publikací, dále připomenutí významných odborníků Východočeského regionu, prezentace výrobků amatérů, kde významně pomohl vždy Český rozhlas, který v předstihu informoval o možnosti prezentace posluchačů a posluchaček na výstavě.

V roce 2010 proběhl již 15. ročník GH a 5. ročník Mistrovství ..................... Tedy již po patnácté se HK stává centrem gastronomického umění a největší soutěžní přehlídky u nás. Při návštěvě této akce se mohou návštěvníci přesvědčit že kuchař umí i celou řadu výrobků, které se dají srovnávat s uměleckými výtvory. Jako každý rok, je GH obohacen o veletrh firem s gastronomickým nebo potravinářským zaměřením.

Při svátku gastronomie v HK se setkávají přední odborníci našich oborů, kde se diskutují otázky příjemné i ty méně zajímavé. Nejsmutnější vždy je zjištění, že nás opustil některý z našich kolegů. Velice často se připomíná jméno kolegy Ladislava Nodla, který byl pravidelným účastníkem soutěže.

Každý rok přinesl GH některé novinky. Organizátoři s velkým nadšením připravovali jubijelní 25. ročník. Bohužel bylo to zastaveno známými okolnostmi atento jubilejní ročník musel být 3x odložen. . Letos, 23. 3. 2023 jsme se k tomuto ročníku dopracovali a završíli čtvrtstoletí konání této akce.

Poděkování za možnost konání tohoto gastronomického svátku patří především sponzorům, od hlavního partnera počínaje (do 24. ročníku) Vitana, letos Orkla, Magistrátu města HK, Krajskému úřadu Královéhradeckého kraje a všem dalším.

Program, akce se nesl v tradičním duchu i v soutěžním zadání mnoha kategorií. Mile nás překvapilo, kolik soutěžících připravilo své soutěžní exponáty a vážilo cestu do Hradce Králové. Jsme rádi, že 3-letá odmlka nezpůsobila úplné zapomnění na tuto gastronomickou akci, už často přezdívanou jako svátek kuchařů a cukrářů. Soutěžní díla byla překrásná, hodnotící komise opět měla velice náročnou práci.

Děkujeme všem, kteří Gastro Hradec Orkla Cup 2023 navštívili, věříme, že strávili příjemný den plný pozitivních dojmů s mnoha inspiracemi.

Bylo milé setkat se s Vámi,

organizační komise GH.