ČESKÝ KAPR 2026 – memoriál Ing. Eduarda Levého

ZNÁ SVÉ VÍTĚZE

Ve dnech 2. – 3. listopadu 2026 se uskutečnil jubilejní, v pořadí již 20. ročník, prestižní celostátní gastronomické soutěže „ČESKÝ KAPR“, memoriál Ing. Eduarda Levého, opět v Národním zemědělském muzeu v Praze. Soutěž „Český kapr“ Asociace kuchařů a cukrářů ČR, regionální pobočky Šumava je celostátní gastronomickou soutěží v rámci AKC ČR.

Záštitu nad 20. ročníkem soutěže převzali: ministr zemědělství ČR Martin Šebestyán a prezident AKC ČR Bc. Miroslav Kubec.

Označení Český kapr je registrovanou ochrannou známkou Rybářského sdružení ČR a je zárukou vysoké kvality této potraviny. Její konzumace se však z velké části redukuje na přípravu smaženého kapra. 40% roční spotřeby kapra se realizuje o vánočních svátcích. Snahou organizátorů soutěže je podpora vzniku nových, moderních kulinářských úprav z této cenné suroviny, ale především podpora růstu dovednosti, tvořivosti a umu soutěžících.

Vzhledem k tomu, že se letos konal jubilejní 20. ročník, tak na úvod jen pár slov ředitelky soutěže Miroslavy Pítrové ohledně ročníků 2006 až 2026:

„Duchovním otcem soutěže byl Ing. Jindřich Žydek. Já jsem na jeho přání za pobočku Šumava Asociace kuchařů a cukrářů České republiky soutěž realizovala. Ani jsem netušila, že s ní budu natolik spjata, a že bude úspěšně pokračovat tolik let.

Začínali jsme v příjemném a domácím prostředí hotelu Zvíkov – až do 5. ročníku.

Další ročníky pak proběhly v rámci GastroFestu v Českých Budějovicích. Podmínky na českobudějovickém výstavišti umožnily rozšířit soutěž nejen na dva dny a dvě kategorie – juniorskou a seniorskou, ale také zvýšit počet soutěžících až na deset účastníků v každé kategorii.

Po covidové pandemii jsme se přesunuli do Prahy, neboť jsme našli zázemí v Národním zemědělském muzeu na Letné. V moderním gastronomickém studiu pořádáme každý rok dvoudenní klání v obou věkových kategoriích.

Od začátku výrazně organizačně pomáhal a stále pomáhá můj manžel Oldřich Pítra. Na většině ročníků se rovněž podílel, a i nadále podílí JUDr. Vladimír Vyhnis.
Další výraznou a nezapomenutelnou osobností soutěže byl Ing. Eduard Levý, který svojí odbornou erudicí zvyšoval úroveň a prestiž celostátní soutěže. Stal se naším kamarádem, který nás k naší obrovské lítosti během roku 2024 navždy opustil.
Byl členem hodnotících komisí, jež dohlížely, a i nadále budou, na dodržování hygienických standardů a soutěžních propozic vycházejících z kritérií WACS – Světové federace kuchařů.
Dík patří všem partnerům a sponzorům, kteří svojí finanční podporou či darováním hodnotných cen přispěli k vysokému kreditu všech ročníků, a bez jejichž aktivnímu přístupu by nebylo takřka možné soutěž Český kapr uskutečnit.
Věřím, že soutěž Český kapr bude pokračovat dalšími ročníky, které potvrdí kvality této naší tradiční ryby.“

Nyní již k samotné soutěži:
Do finálového klání postupuje 12 nejúspěšnějších účastníků z korespondenční části soutěže, a to v kategoriích junioři a senioři. Úkolem každého finalisty byla příprava čtyř porcí moderního hlavního chodu včetně přílohy s použitím dominantní suroviny – filetu z kapra, doplněné zeleninou firmy Bonduelle, v časovém limitu 60 minut.

Hodnotící komise soutěže složená z výrazných autorit – Bc. Miroslava Kubece, Jakuba Sedláčka, Davida Kaliny, Jana Heřmánka, která hodnotila především zručnost, moderní technologické postupy, nápaditost, chuť, vůni a prezentaci na talíři. Letošní ročník soutěže hodnotila i technická komise jako na mezinárodních soutěžích ve složení Oldřich Pítra, Tomáš Kourek a Ondřej Koráb.

V kategorii juniorů obsadila první místo ve zlatém pásmu Marie Fialová z Akademie hotelnictví a cestovního ruchu – střední škola s.r.o. Plzeň s receptem Kapr/Normandská omáčka, řepa, špenát, fenykl, brambor. Druhé místo ve zlatém pásmu obsadil Do Huu Thinh ze Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Polička a na třetím místě také ve zlatém pásmu skončila Tereza Juřicová ze střední školy hotelové a služeb Kroměříž.

V kategorii seniorů obsadil první místo ve zlatém pásmu Dmytro Zherzherunov, Pizzeria La Famiglia, Karlovy Vary s receptem Konfitovaný kapří hřbet v kokosovém a slaném másle, pórek plněný fáší z kapra s pažitkou, celerové pyré se špenátem, omáčka z rabího vývaru, zelený salát s citrusovým dresingem. Na druhém místě ve stříbrném pásmu skončila Eva Mórová, Hotelová škola hotelnictví a gastronomie SČSMD s.r.o. Praha a na třetím místě skončil také ve stříbrném pásmu Nikolas Kratěna, Fakultní nemocnice Motol.

Jak hodnotí s časovým odstupem člen degustační komise pan Jakub Sedláček vystoupení soutěžících?
Hodnocení soutěžících na soutěži Český kapr 2026 probíhalo ve dvou základních oblastech – v technické a chuťové části.

Technická část hodnocení
V technické části byla posuzována zejména příprava před soutěží, nachystání surovin, dodržování zásad HACCP, organizace pracoviště, příprava kuchyně, správné nakládání se surovinami a samotné pracovní postupy.

V této oblasti musím konstatovat, že soutěžící, především v juniorské kategorii, předvedli velmi dobrou úroveň připravenosti. Ve většině případů dodržovali požadavky a standardy soutěží AKC ČR i WACS. Přesto se stále opakují některé nedostatky, na které je potřeba se v další přípravě zaměřit. Jedná se především o správné nachystání a organizaci surovin, techniku zpracování kapra, zejména jeho důkladné vykostění, a také o vhodné využívání moderních gastronomických postupů.

Celkově však musím obě kategorie v technické části hodnotit velmi pozitivně. Soutěžící předvedli pěknou úroveň přípravy, dobrou organizaci práce a schopnost udržet vysoký standard i v náročných soutěžních podmínkách.

Chuťová část hodnocení
V chuťové části jsme se zaměřili především na výslednou chuť, vzhled pokrmů, zpracování hlavní a povinných surovin, využití moderních gastronomických trendů, kreativitu a novátorský přístup soutěžících.

Největší rezervy jsme zaznamenali ve zpracování hlavní suroviny, kterou byl český kapr. U některých pokrmů byla ryba nedostatečně dochucená, v jiných případech naopak došlo k jejímu vysušení. Setkali jsme se také s tepelnou úpravou, která nebyla zcela dostatečná.

Opakovaným problémem v obou kategoriích bylo rovněž nedokonalé vykostění kapra. V rybím mase, a dokonce i v některých výrobcích z kapra, jsme nacházeli větší množství kostí. To poukazuje na nedostatečné prokrojení hlavních kostí a nedůsledné zpracování suroviny již v samotné přípravě. Právě na tuto základní, ale velmi důležitou kuchařskou dovednost by se měli soutěžící v budoucnu více zaměřit.

Také výrobky z povinných surovin byly u některých soutěžících velmi zajímavé a kreativní, nicméně ne vždy dosahovaly požadované úrovně v dochucení nebo výsledné struktuře. Určité rozdíly jsme zaznamenali také ve velikosti a proporcích jednotlivých porcí. Je důležité připomenout, že výsledné hlavní jídlo by mělo vždy respektovat gastronomické zásady a charakter tříchodového menu.

Celkové zhodnocení a poděkování
Přes uvedené nedostatky musím letošní ročník soutěže Český kapr 2026 hodnotit velmi pozitivně. Nabídl řadu kvalitních a nápaditých pokrmů, které dosahovaly vysokého bodového ohodnocení. Velmi nás těší, že se soutěžící nebáli pracovat se zajímavými surovinami, hledat nové kombinace a představovat vlastní gastronomické nápady.

Ti nejlepší dokázali na talíři vytvořit skutečnou harmonii chutí, barev a struktur. Bylo vidět, že za jejich výkony stojí nejen odborné znalosti, ale také kreativita, příprava a chuť posouvat vlastní gastronomickou úroveň.

Obzvlášť velkou radost máme z toho, že si soutěžící vzali k srdci připomínky a doporučení z našich předchozích soutěží a dokázali je promítnout do svých letošních soutěžních pokrmů.

Právě tato schopnost přijímat zpětnou vazbu, pracovat na sobě a posouvat se dál je podle nás jedním z nejdůležitějších předpokladů profesního růstu každého kuchaře.

Je nám ctí pracovat s tak talentovanými kuchaři a kuchařkami, kteří se nebáli přijmout výzvu v této prestižní soutěži a ukázat, že z českého kapra lze připravit moderní, kreativní, vizuálně atraktivní, a především chuťově výjimečné pokrmy.

Za celou chuťovou komisi všem soutěžícím děkuji za jejich nasazení, odvahu, kreativitu a čas věnovaný přípravě. Velké poděkování patří také všem, kteří se podíleli na organizaci a realizaci této soutěže.

Přejeme všem soutěžícím mnoho dalších gastronomických úspěchů a těšíme se na jejich další soutěžní výkony.“

Samotná soutěž by se nemohla uskutečnit bez podpory hlavních partnerů soutěže – Ministerstva zemědělství ČR, Rybářského sdružení, GastroJobs.cz, Bonduelle, Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity a Národního zemědělského muzea.

Poděkování organizátorů patří také partnerům a sponzorům regionální pobočky Šumava AKC ČR.

Organizátoři – především ředitelka soutěže paní Bc. Miroslava Pítrová, její manžel Oldřich Pítra a JUDr. Vladimír Vyhnis – opětovně dokázali, že Český kapr je potřebnou akcí patřící trvale mezi nejprestižnější celostátní kulinářské soutěže, a že je, a to je snad nejdůležitější, aktivitou lidí ve prospěch druhých a místem setkávání lidí stejných zájmů a hodnot.

JUDr. Vladimír Vyhnis