20. ročník soutěže Český kapr 2026

memoriál Ing. Eduarda Levého

Ve dnech 2. – 3. listopadu 2026 se uskutečnil další, v pořadí již 19. 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. Akci pořádala AKC ČR regionální pobočka Šumava v čele s pí. Bc. Miroslavou Pítrovou, která byla zároveň ředitelkou soutěže.

Záštitu nad 20. ročníkem soutěže převzali:

ministr zemědělství ČR - Martin Šebestyán
prezident AKC ČR - Bc. Miroslav Kubec

Tématem letošního ročníku soutěže bylo - Český kapr v moderní úpravě. V letošním ročníku se finále zúčastnilo 12 juniorů a 6 seniorů. Samotná soutěž probíhá ve dvou kolech. V prvním kole – korespondenční části – soutěžící zpracují a zašlou dle propozic materiály a odborná porota poté vybere finalisty z každé soutěžní kategorie. Finalisté se následně utkají v praktické části, kde předvedou své kulinářské dovednosti. V této části musí soutěžící před diváky a odbornou komisí připravit čtyři porce pokrmu včetně přílohy. Základní surovinou pro přípravu pokrmu jsou filety českého kapra. Specifikou připravených kapřích filetů je, že se jedná o kapra se zvýšeným obsahem omega3 mastných kyselin. Ve druhém kole – praktické části soutěžící měli za úkol v časovém limitu 60 minut vyhotovit určený počet porcí pokrmu před hodnotitelskou komisí a přihlížejícími diváky. I v letošním ročníku musel každý soutěžící mít k dispozici v obou kategoriích i další osobu, která umývala nádobí. Tato osoba se nemohla žádným způsobem podílet na přípravě pokrmu, mohla se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěže i po jejím skončení.

Všichni soutěžící si sebou odnášeli hodnotné ceny, které věnovali partneři a sponzoři letošního ročníku soutěže Český kapr.

Velké poděkování za hladký průběh celé soutěže náleží zejména předsedkyni pobočky AKC Šumava a ředitelce soutěže pí. Bc. Miroslavě Pítrové, Oldřichovi Pítrovi, členovi pobočky AKC Šumava Vladimíru Vyhnisovi a Romaně Vodičkové.

Poděkování patří i hodnotící komisi soutěže, která byla 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. A dále technické komisi, kterou tvořili Oldřich Pítra, Tomáš Kourek a Ondřej Koráb.

Ryby dodala Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity. Soutěžní filety do soutěže připravila prodejna Ryby pro zdraví Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity.

Soutěžící podávaly své pokrmy na porcelánu, který pro soutěž zapůjčila firma SVING.

Mimo jiné je nutné poděkovat i partnerům a sponzorům celé akce.

Hlavní partner soutěže:

- Ministerstvo zemědělství ČR
- Rybářské sdružení ČR
- Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity.
- GastroJobs.cz
- Bondulle
- Národní zemědělské muzeum

Partnerům a sponzorům pobočky AKC ČR Šumava:

Wűsthoff, Fomi – Marcela Michalová, Czech tourism, Fany info, Robot coupe, Swing, JARG s.r.o. České Budějovice, Penzion Pegast České Budějovice, Hotely Srní a Šumava, Hotely Olympic, ZKD Sušice, SVG kulinářské speciality, Coop, Pekařství Karel Rendl Sušice, Pavlína Berziová – šéfcukrářka, Spack Sušice, pivovar Ferdinand, SŠZP Klatovy, OPP Polička a.s., Orkla Foods Česko a Slovensko, Bidfood, Unilever, Angus farm Plzeň, hotel port Máchovo jezero, Resort Čapí hnízdo, Hotel Prácheň Horažďovice, hotel Palcát Tábor restaurace Mace, Rodinný pivovar Humpolec, Retigo, Nectar natura, Reason ASK4 – Jan Horák, Cvikov pivovarská restaurace Sladovna-p- Jiří Král, Bc. Marek Svoboda, Vandemoortele – Pavel Peterka, cukrárna Buchalovi, Grand hotrl Prague Towers, cukrář Lukáš Skála, Statek česká lípa - Myslovice u Klatov, Limonáda Šumavěnka.

Za AKC ČR, pobočka Šumava

JUDr. Vladimír Vyhnis

VÝSLEDKY 19. ROČNÍKU SOUTĚŽE "ČESKÝ KAPR 2026" JUNIOR

číslo	Jméno a příjmení	celkem	
Poř.	Soutěžící	Body	Umístnění
6	Marie Fialová, Akademie hotelnictví a cestovního ruchu - střední škola, s.r.o.	308	**1.**
11	Do Huu Thinh, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička	303	**2.**
8	Tereza Juřicová, Střední škola hotelová a služeb Kroměříž	288	**3.**
3	Eduard Tsitsey, HŠ Plzeň, U Borského parku 3	278	**4.**
4	Roman Zavadka, Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy	274	**5.**
9	Miroslav Mothejzík, Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice, p.o.	237	**6.**
5	Petr Dvořák, SŠ gastronomie, Praha 10	225	**7.**
12	Jakub Vávra, SŠ gastronomie a služeb, příspěvková organizace, Liberec	221	**8.**
7	Maxmilián Stejskal, Střední škola Brno, Charbulova	215	**9.**
2	Vojtěch Pálka, SŠ gastronomie, Praha 10	210	**10.**
1	Kateřina Koljesnik, SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.,Slavětínská 82, Praha 9-Klánovice	209	**11.**
10	Michal Fikar, Střední škola technická a řemeslná, Dr. M. Tyrše 112, Nový Bydžov	180	**12.**

VÝSLEDKY 19. ROČNÍKU SOUTĚŽE "ČESKÝ KAPR 2026" SENIOR

číslo	Jméno a příjmení	celkem	
Poř.	**Soutěžící**	**body**	
2	Dmytro Zherzherunov, Pizzeria La Famiglia, Karlovy Vary	264	**1.**
3	Eva Mórová, Hotelová škola hotelnictví a gastronomie SČSMD s.r.o. PRAHA	263	**2.**
6	Nikolas Kratěna, FN Motol	260	**3.**
5	Jan Moldrzyk, Restaurace Mincovna	223	**4.**
4	Matěj Kovařík, Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu České Budějovice	205	**5.**
1	Daniel Pálka, restaurace Reason	197	**6.**

;