

Olympijské



vaření

Nejen sportovci se letos chystají na olympiádu. Svě klání mají i kuchaři, kteří právě teď ladí chuť soutěžních jídel. Celý tým speciálně pro Ona Dnes upravil recepty tak, že je zvládnete připravit i vy v domácích podmínkách.

TEXT A RECEPTY: VLADISLAV STUPARIČ

FOTO: ZDENĚK LHOTÁK

Je paradox, že přes neutuchající zájem o vše, co se týká gastronomie, málokdo tuší, že existuje celosvětový seriál kuchařských soutěží, který vrcholí jednou za čtyři roky Olympiádou kuchařů. A to historie soutěže sahá až do roku 1896. Letos se nejlepší kuchaři z 50 zemí sejdou na říjnovém klání jako již tradičně v německém Erfurtu. Bude zde bojovat 32 seniorských týmů, 20 juniorských, 20 týmů z oblasti uzavřeného stravování a celkem bude vyexpedováno okolo sedmi tisíc soutěžních menu.

Při soutěži se vaří přímo na výstavišti, kde je připraveno osm identicky vybavených kuchyňských studií. Návštěvníci mohou celý průběh přípravy jídel sledovat přes prosklené stěny. Leckdy vidí kromě perfektně nacvičeného kuchařského koncertu i napětí a nervozitu, když se něco nedaří. Diváci mohou také pozorovat i tak trochu detektivní práci technické komise, která nesleduje jenom odborné dovednosti a dodržování přísné hygieny, ale pátrá, zda některý z týmů do kuchyně nepropašoval něco hotového nebo rozpracovaného, což pravidla pochopitelně nedovolují.

Kromě technické komise se na bodování podílí také degustační tým, což má samozřejmě u hodnocení jídel logiku. Za chuť můžete dostat až 50 procent, takže je jasné, že musí být perfektně vyladěná.

RECEPTY PRO ONA DNES

Česká republika bude mít zastoupení ve všech třech kategoriích. Na fotografiích vpravo můžete vidět záběry

z oficiálního tréninku juniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR, a tak aspoň pohledem můžete „otestovat“ jeho tříchodové soutěžní menu. Z něj mladí kuchaři a cukráři připravili speciálně pro čtenářky a čtenáře magazínu Ona Dnes pět jídel, která zvládnete připravit doma v běžné kuchyni. Recepty jsou uvedeny na dalších stránkách.

CO JE ČESKÉ, TO JE DOBRÉ

A jak zní vlastně soutěžní zadání pro letošní klání kuchařských týmů? Počet porcí je pětadesát a menu by se mělo skládat ze studeného předkrmu z ryb nebo mořských plodů (nebo jejich kombinace), hlavního chodu z jatečního masa či zvěřiny a dezertu, který musí obsahovat minimálně jeden pečený a jeden ovocný komponent a jednu omáčku. V těchto mantinelech by soutěžní tým rád ukázal práci především s tradičními českými surovinami, jako jsou sladkovodní ryby, králík, křen, řepa a pohanka. To vše v moderním pojetí.

Druhým úkolem juniorů bude příprava bufetu pro 12 osob, který čítá minimálně 14 druhů studených a teplých výrobků ve formě předkrmů a finger food, omáček a dezertů, plus hlavní chod připravovaný přímo před hosty.

A jak se zkouší, jestli jídlo bude chutnat? První dva až tři tréninky vaří soutěžní tým s trenérem jen pro sebe, a teprve když má jistotu, že může jít s kůží (chutí) na trh, nabídne menu nebo bufet ke komerčnímu užití v různých hotelích a restauracích. ●

ona@mfndes.cz

Náš hvězdný tým



Juniorský tým Asociace kuchařů a cukrářů ČR se připravuje na soutěž pod dohledem Vladislava a Heleny Stuparičových – kapitána a manažerky týmu (uprostřed).

