



**XXIII. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí
XIII. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů**

15. 3. 2018 v Kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové

pořádá AKC ČR pobočka východní Čechy

za podpory statutárního města Hradce Králové, Královéhradeckého a Pardubického kraje



HRADEC KRÁLOVÉ



PARDOBICKÝ KRAJ

Propozice soutěže, informace, soubory ke stažení, přihlášky najdete na: www.akc.cz, www.gastrohradec.cz

Pro návštěvníky otevřeno od 9.30 – do 18.00 hod.,

PROGRAM PRO NÁVŠTĚVNÍKY

Novinky letošního ročníku:

Host: Juniorský národní tým AKC ČR se představuje a vaří pro Vás

V kuchařském studiu bude probíhat prezentace juniorského národního týmu AKC ČR, který před zraky veřejnosti připraví 60 porcí soutěžního menu o čtyřech chodech :

Amuse-bouche:

Tartar ze pstruha s uzeným mousem se sepiovým kaviárem, marinovaná zelenina s koprovým krémem, tyčinka

Předkrm:

Hrášková panna cotta, podmásli, ředkvičky a hrášek, čerstvý sýr

Hlavní jídlo:

Kančí hřbet v chorizo strouhance, ragú a smažená kroketa, espuma z černého kořenu, bramborový klouzák, petrželové puré a vařená karotka

Dezert:

Cheesecake s ganache z černého rybízu, rybízovým coulis a doplněn ořechovým croquantem, mascarponovým chantilly a s čerstvým lesním ovocem.

Soutěžní menu bude volně prodejné,

možnost zakoupení konzumačních žetonů u kuchařského studia za 299,- (zvýhodněná cena pro Gastro Hradec 2018)

Osobnost letošního ročníku: Markéta Hruběšová

Česká herečka, modelka, moderátorka a vášnivá kuchařka, autorka knihy „**Markéta vaří Rettigovou**“

- v průběhu dne - autogramiáda, prodej autorských knih, moderované vstupy, předání cen vítězům

Odborné prezentace s ochutnávkou:

Lubomír Brázda, *Roztančená vařečka-netradiční škola vaření, šéfkuchař technolog, odborný poradce v gastronomii*
nabídne Hovězí Ossobucco BBQ. a další speciality z Qualivo masa, maso produkované podle unikátní švýcarské technologie krmení a chovu zvířat. Strava Qualivo zvířat je přísně kontrolovaná a v chovu je zcela zakázáno používat genetické modifikace, hormony či antibiotika. Výsledkem je, že maso je křehké a šťavnaté, má vysokou výživovou hodnotu a výbornou stravitelnost.
Minimální doba prezentace cca 20 minut, s dotazy max. hodinu, opakovaně v době od 10.30 do 15.00

Placené semináře:

10.00 – 11.10 **Česnek v české kuchyni**

Seminář o historii využití česneku v kuchyni i lidovém léčení, jednotlivé typy odrůd a specifika jejich použití, ukázky, výstavka, ochutnávky

Lektor: **Ing. Jan Kozák** - šlechtění česneku - www.cesnek.cz

11.20 – 12.30 **Vše o Chilli papričkách – královny koření**

Seminář o koření chilli, jeho původu a všestranného použití v gastronomii, informace pro další zpracování papriček: zavařování, sušení, uzení, ukázka rostlin (s omezením na mimosezónu) včetně literatury, ochutnávky, rady pro pěstování

Lektor: **Ladislav Křížek** - pálivý kouzelník z Kostěnic

13.15 – 14.30 **Zdraví + vitalita na talíři - Interaktivní kurz nejen pro kuchařky a kuchaře**

Motto: „Správná výživa dodává našemu tělu zdraví a vitalitu.“

Náplň kurzu: Největší nešvary současného stravování, Harvardský zdravý talíř, Regionální superpotravin = zázrak pro naše zdraví, Luštěniny chytře, chutně a bez nadýmání

Lektor: **Ing. Zdeněk Hladík** – kulinářský odborník s orientací na zdravé stravování, manažer kulinářských projektů – Country Life, lektor Asociace kuchařů a cukrářů

Co Vás ještě čeká:

Pro velký úspěch a kladné ohlasy z loňského roku znovu otevíráme:

10.00 – 16.30 Poradenské centrum pro veřejnost na téma: „Jak a co vařit a péct“
na vaše dotazy odpovídají odborníci profesionálové v Východních Čech

10.00 – 16.30 Číšnické dovednosti – pojďme se něco přiučit – předváděcí akce

10.30 – 18.00 Otevřený sál se soutěžními exponáty – soutěžní kategorie níže v tabulce

10.30 – 13.30 Carving – vyřezávané ovoce a zelenina – soutěž před vašimi zraky v limitu 180 min.

12.30 – 14.00 Chut' Česka – soutěž o nejlepší svíčkovou omáčku – ochutnává a hodnotí veřejnost

10.00 – 18.00 Veletrh firem (možnost nákupu)

10.00 – 18.00 Přímé vysílání Českého rozhlasu Hradec Králové

9.30 – 18.00 Restaurace – stravování – kapacita navýšena o 240 míst

*změny v programu či doplnění zveřejníme na www.akc.cz a www.gastrohradec.cz

Soutěžní kategorie pro letošní ročník:

Tradiční soutěže s mezinárodní účastí
Kuchař: <ul style="list-style-type: none">• Kuchař• Kuchař junior - do 23 let• Kuchař kadet – GastroJobs Cup – do 18 let
Cukrář: <ul style="list-style-type: none">• Cukrář• Cukrář junior - do 23 let• Cukrář kadet – GastroJobs Cup – do 18 let
Umělecké kategorie: <ul style="list-style-type: none">• Cukrář umělec – zdobené makety• Dekorativní perníky• Artistika – umělecké jedlé exponáty
Carving – vyřezávané ovoce a zelenina: <ul style="list-style-type: none">• Kompozice – „U nás na farmě“• Kompozice – „Probouzení jara“• Limit – živá soutěž 180 minut před zraky návštěvníků – volné téma• Start carving - začátečníci
Otevřené soutěže pro každého, pro jednotlivce i kolektivy
Chut' Česka - soutěž o nejlepší svíčkovou omáčku
Cukrárna roku 2018
Jarní huspenina roku 2018
Piškotová roláda roku 2018

NÁVŠTĚVA VEŘEJNOSTI A HROMADNÉ ZÁJEZDY – vstupenky

Prodej vstupenek: od 9.30 hod

NOVINKA - 3 semináře v doprovodném programu:

NOVINKA - zvýhodněná vstupenka včetně všech tří seminářů: 150,- Kč

Vstupenka bez seminářů: **Kč 90,-**

Zlevněné vstupné

bez seminářů pro hromadné zájezdy, studující, doprovod, důchodce a ZTP: 70,- Kč

NOVINKA -

při odběru více jak 30 hromadných vstupenek 2 zvýhodněné vstupenky včetně seminářů v hodnotě 2 x150,- Kč ZDARMA

Lze dokoupit vstupenku na každý seminář zvlášť - cena 1 vstupenky na seminář 50,- Kč

Pro **SKUPINY žáků ZŠ** od 13:00 výhodné vstupné ve výši **20,- Kč** za jednoho žáka.
(doporučujeme objednat předem - viz kontakt)

Časově zvýhodněné vstupné: **Kč 200,-**

(= vstup do Velkého sálu již v 9.30 s možností fotografování) (nutno objednat předem - viz kontakt)

Hromadné objednávky vstupenek – nejpozději do 12.3.2018, pak už běžný prodej:

objednané vstupenky budete mít připraveny u vchodu do Aldisu od Labe (u fontány)

objednávejte sms: +420 605286483 – organizace, počet vstupenek, kontaktní osoba nebo e-mailem: gastrohradec@seznam.cz do předmětu uveďte: „vstupenky“

SOUTĚŽÍCÍ, DOPROVOD, NÁVŠTĚVNÍCI, HROMADNÉ ZÁJEZDY - stravenky

Nabídka stravování.

MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK

pro soutěžící, doprovod – pokud počet není dostačující ze soutěžního poplatku,
pro návštěvníky a hromadné zájezdy:

Stravenky si můžete objednat e-mailem předem nejpozději do 12. 3. 2018

(cena snídaně: 60,- Kč, cena oběda: 80,- Kč, cena večeře 80,-).

objednejte na: gastrohradec@seznam.cz – do předmětu uveďte: „stravenky“,
budete mít připraveny spolu se vstupenkami nebo soutěžící u prezence

Nabídka jídel na stravenky:

Snídaně 60,- přízemí Jednací sál od 7.00 – do 9.30 hod.

1) *Telecí párečky 4ks, pečivo, Mini ovocné taštičky mix(sladké 2ks), ovoce, čaj, káva, capuccino*

2) *Jogurt, pečivo, Mini ovocné taštičky mix(sladké 4ks), ovoce, čaj, káva, capuccino*

Oběd 80,- přízemí Jednací sál od 11.00 – do 14.30 hod.

Bramborová polévka

Vepřový steak s liškovou omečkou, krokety, přízdoba

Večeře 80,- přízemí Restaurace od 17.00 – do 19.30 hod.

Kuřecí hranolky s thajskou zeleninou a rýže

KAM DÁLE V HRADCI KRÁLOVÉ, naše doporučení:

- **Aquacentrum a krytý plavecký bazén** (2 minuty chůze od Aldisu) www.snhk.cz/lazne
Eliščino nábřeží 842, Hradec Králové
- **Muzeum východních Čech** (5 minut chůze od Aldisu) www.muzeumhk.cz
Eliščino nábřeží 465, Hradec Králové
- **Galerie moderního umění** www.galeriehk.cz
Velké náměstí 139, Hradec Králové
- **vyhlídková Bílá věž** (235m n.m. 71,5 m výška) <http://www.bilavez.cz/>
– **unikátní expozice otevřená po rozsáhlé rekonstrukci v roce 2015**
Velké náměstí, Hradec Králové, tel. 495 511 455, bilavez@adalbertinum.cz
v okolí Bílé věže doporučujeme procházku historickým centrem
- **Hvězdárna a planetárium Hradec Králové** www.astrohk.cz
– **novinka – nejmodernější planetárium s největší promítací plochou a aktuálními záběry ze stanic ve vesmíru a světových observatoří**
Zámeček 456/30, Nový Hradec Králové
- **Obří akvárium, Podvodní skleněný tunel, deštný prales, ,,,** www.obriakvarium.cz
- **ve čtvrtek od 13.30 krmení ryb potápěčem**
Envi dům, Baarova ul. 1663/10, Hradec Králové
- **Muzeum panenek** – www.panankarium.cz , Staré město, Úzká 210, Hradec Králové
- **Jiráskovy sady**, soutok řeky Labe a Orlice
- přímo v Jiráskových sadech naleznete Lidový kostelík sv. Mikuláše (zajímavá dřevěná stavba)

Shrnutí - důležité informace pro návštěvníky soutěže:

- ✓ Datum konání: **15. března 2018**
 - ✓ Místo konání: **Hradec Králové, Kongresové centrum Aldis a.s.**
 - ✓ Pořádá: **AKC ČR pobočka východní Čechy**
 - ✓ **Kongresové centrum Aldis je otevřeno pro návštěvníky od 9.30 – 18.00 hod.**
 - ✓ **Parkování – celodenní parkování na parkovišti Aldisu je za 100,- Kč/1 den**
 - ✓ **Soutěž otevřená pro veřejnost od 9.30 do 18.00 hod, soutěžní exponáty od 10.30 – do 18.00**
 - ✓ **Prodej vstupenek pro návštěvníky je od 9.30 hod. do 16.30 hod. – vstupné 90,- Kč**
Zlevněné vstupné pro hromadné zájezdy, studující, doprovod, důchodce a ZTP: Kč 70,-
 - ✓ **Novinka – při odběru 30 ks hromadných vstupenek + 2 vstupenky po 150,- ZDARMA**
Časově zvýhodněné vstupné: Kč 200,- (= vstup do Velkého sálu již v 9.30 s možností fotografování) (nutno objednat předem)
 - ✓ **NOVINKA – vstupenka včetně seminářů 150,- Kč (jinak semináře po 50,- Kč)**
 - ✓ **Pro SKUPINY žáků ZŠ od 13:00 výhodné vstupné ve výši 20,- Kč za jednoho žáka.**
- hromadné objednávky vstupenek: gastrohradec@seznam.cz nebo sms: 605286483**
- do předmětu uveďte: **vstupenky**
- ✓ **MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK pro návštěvníky a hromadné zájezdy – více na str. 3 + nabídka**
do předmětu uveďte: **stravenky**
- ✓ **Sklízení soutěžních exponátů proběhne až po ukončení celého vyhlášení !!! po 18.00 hod.**



Partneři soutěže: Hlavní partner soutěže



partner soutěže Kadetů



partner soutěže



partner soutěže

ORGANIZÁTOŘI, KONTAKTY

Bližší informace:

Organizace a přihlášky do soutěže, zpracování dat:

Helena a Otto Urbanovi, tel.č. +420 605286483

e-mail: gastrohradec@seznam.cz,

Vystavení faktur, kontrola plateb, potvrzení o platbách:

Sekretariát AKC ČR

Romana Vodičková, tel.č. +420 775657217, 274812324, e-mail: tajemnice@akc.cz

Odborný garant soutěže Carving - vyřezávání zeleniny a ovoce v časovém limitu

Luděk Procházka, tel.č. +420 777241424 večer

e-mail: info@carving-studio.eu

Odborný garant nové soutěže „Cukrář umělec aneb ukaž, co umíš“ a „Dekorativní perníky“

Eliška Dernerová, tel.č. +420 602585214

e-mail: akcbrno2015@atlas.cz

Veletrh firem:

Radek Runštuk, tel.č. +420 603519538

e-mail: firmy.gastrohradec@gmail.com

Styk s médii – televize, rozhlas, časopisy, deníky:

František Croitor, tel. č.: +420 604479520, e-mail: f.croitor@centrum.cz

Jaroslav Runštuk, tel.č.: +420 603842229, e-mail: setpus@seznam.cz

Hromadné objednávky vstupenek:

e-mail: gastrohradec@seznam.cz - do předmětu uveďte „vstupenky“

Objednávky stravenek:

e-mail: gastrohradec@seznam.cz - do předmětu uveďte „stravenky“

Spolupřádající školy – organizačně zajišťují jednotlivé soutěže