

TISKOVÁ ZPRÁVA

FINÁLE III. ROČNÍKU SOUTĚŽE O NEJLEPŠÍ KUCHAŘKU A KUCHAŘE ROKU 2020 VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ SE BLÍŽÍ

Praha, 18. 8. 2020 – Na konci srpna MAKRO Akademie v Praze 5 ožije velkým soutěžním kláním. Od úterý 25. do čtvrtka 27. srpna 2020 se tam o titul utkají ti nejlepší kuchařky a kuchaři společného stravování. Letos jde už o III. ročník soutěže, kterou i tentokrát vyhlašuje Sekce veřejného stravování Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Účastní se jí zástupci z mateřských, základních a středních škol, nemocnic, domovů seniorů a dalších provozů veřejného stravování.

Vařit zdravě a chutně může být oříšek

Hromadné stravování se mezi lidmi často podceňuje. Připravit chutné, výživné a nutričně vyvážené jídlo za dodržení cenových kalkulací přitom dá často zabrat. Soutěž je tady pro ty, kteří o **společném stravování přemýšlí v souvislostech**, rádi se v oboru vzdělávají a snaží se za každých okolností uvařit zdravý a zajímavý pokrm. Nebojí se netradičních surovin a postupů, a věnují čas přemýšlení o vyváženém jídelníčku.

A přesně takové kuchařky a kuchaře oslovuje Sekce veřejného stravování **Asociace kuchařů a cukrářů ČR** prostřednictvím soutěže o nejlepší kuchařku a kuchaře roku 2020 ve společném stravování.

Už třetí rok se soutěžící snaží přijít s **originálními pokrmy**, které budou nejen velmi chutné, dodají potřebné živiny, ale budou i skvěle vypadat na talíři. Nikdo nekopíruje menu z restaurací a porotci se mají i letos na co těšit. Realizovat se totiž dá téměř cokoli, když má kuchař dobrý nápad a chuť experimentovat.

„Chceme veřejné stravování posouvat dopředu a ukázat lidem, že tamní jídlo může být zdravé, moderní a chutné. Už žádné UHO! Naším cílem jsou nadšení strávníci, kteří se těší na příští oběd,“ říká k soutěži předseda Sekce veřejného stravování Zdeněk Hladík.

Kuchaři se blýskou v 6 kategoriích

První – korespondenční – kolo probíhalo od 3. února do 31. května 2020. Soutěžící zasílali recepty spolu s fotografiemi hotových jídel prostřednictvím interaktivního formuláře na webu www.jidelny.cz/soutezjidelen. Odborná porota, složená z předních kuchařů a nutričních terapeutů, následně na začátku června vybrala finálové receptury v 6 kategoriích:

· **Nejchutnější svačinky v mateřských školách**

Dvoučlenný tým má za úkol připravit **dvě slané a jednu sladkou svačinku** pro děti předškolního věku. Použít při tom musí alespoň jednu povinnou surovinu - červenou řepu, lučinu nebo sezonní ovoce.

Porota se může těšit na **8 finalistů**, kteří připraví nejrůznější **pomazánky, ovocné saláty i koláče**. Vítěze kategorie se dozvíme ve **čtvrtek 27. srpna 2020**.

· **Nejchutnější pokrm v základních školách**

Dvoučlenný tým připraví jedno hlavní jídlo. Vybírá si ze dvou surovin – kuřecí stehenní řízek bez kosti a kůže nebo vepřovou pečení bez kosti. Kuchaři a kuchařky by měli uvařit takový pokrm, který žáky základních škol zaujme, bude jim chutnat a navíc jim dodá potřebné živiny.

8 finalistů se bude snažit zaujmout porotu **kombinací masa a netradičních, někdy exotických surovin**. Mezi nimi nebudou chybět batáty, pečené kaštiny nebo kokosové mléko. Vyhlášení vítězů kategorie proběhne ve **čtvrtek 27. srpna 2020**.

· **Nejatraktivnější pokrm ve středních školách**

Dospívající mládež patří mezi náročné strávníky a zaujmout je nebývá jednoduché. Dvoučlenné týmy finalistů se o to pokusí pokrmy připravenými z jedné z povinných surovin – kuřecího stehenního řízku bez kosti a kůže nebo vepřové pečeně bez kosti.

Celkem **7 týmů** bude kombinovat tradiční **české chutě s mezinárodní kuchyní**. Zapojí i moderní a zdravé suroviny, jako je cizrna, dýně nebo sušená rajčata. Vítězové převezmou ocenění ve **středu 26. srpna 2020**.

· **Nejlepší moderní bezmasý pokrm**

Kuchaři a kuchařky v této kategorii připraví atraktivní, chutný a nutričně vyvážený pokrm, který neobsahuje maso. Podmínkou ale je, aby zasytil stejně jako masité jídlo. Soutěžící si přitom vybírají ze dvou povinných surovin – musí použít jakékoli luštěniny nebo Šmakouna Klasik.

10 finalistů se pokusí porotu zaujmout netradičními recepty z **čočky, cizrny, fazolí nebo Šmakouna**. Vyhlášení vítězů této kategorie proběhne ve **středu 26. srpna 2020**.

· **Nejlepší pokrm pro seniory 70+**

Finalisté této kategorii připraví hlavní jídlo. To musí obsahovat buď vepřovou pečení bez kosti nebo vepřovou plec bez kosti. Všechny pokrmy přitom musí být zdravé, odpovídat trendům moderní gastronomie vhodné pro seniory a nutričním požadavkům.

Celkem **12 finalistů** se tak popere o přízeň poroty více i méně tradičními pokrmy z vepřového masa. Nebudou chybět kombinace s ovocem nebo třeba červenou řepou. Vítěze kategorie se dozvíme už v **úterý 25. srpna 2020**.

· **Nejlepší bezlepkový pokrm**

Jídla, která se dostala do finále soutěže v této kategorii, dokazují, že se ve společném stravování dá vařit bezlepkově a přitom kvalitně a chutně. Kuchaři a kuchařky připravují hlavní jídla, která povinně obsahují **vepřovou pečení bez kosti**.

7 finalistů připraví vepřové maso na různé způsoby – většinou doplněné moderní přílohou jako je **pohanka, jáhly nebo zajímavý zeleninový salát**. O vítězích kategorie se rozhodne v **úterý 25. srpna 2020**.

Poděkování patří nejen soutěžícím, odborné porotě, ale i všem partnerům, kteří podporují činnost sekce a bez nichž by soutěž nemohla proběhnout:

- generálnímu partnerovi *MAKRO Cash & Carry ČR*
- zlatému partnerovi *Hofmann Bohemia*
- stříbrnému partnerovi *Country Life*
- bronzovým partnerům *AG FOODS Group, Bonduelle, Drana Catering, Happy Fish Delicates, Hraška, Hobby Chef, Purena, Rational, Robot Coupe, SOU U Krbu, Šmakoun, Savencia Fromage & Dairy a Vodňanská drůbež*
- odbornému partnerovi *Sekci nutričních terapeutů České asociace sester*
- hlavním mediálním partnerům *Jidelny.cz a GASTRO REPORT & MINUTKA*
- mediálním partnerům – *odborným časopisům Výživa a potraviny, Sociální služby a Rezidenční péče.*

Podrobné informace o soutěži najdete na webu Asociace kuchařů a cukrářů ČR: <https://akc.cz/soutez-319/nejlepsi-kucharka-kuchar-roku-2020-ve-spolecnem-stravovani>

Kontakt:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Ing. Zdeněk Hladík – předseda Sekce veřejného stravování, hladik@countrylife.cz, 602 451 803

p. Romana Vodičková – tajemnice asociace, tajemnice@akc.cz, 775 657 217

T&M CREATIVE, s. r. o.

p. Miroslava Helmichová – mediální spolupráce, helmichova@tmcreative.cz, 724 500 365