

## Czech National Culinary Team Newsletter – 83 dní

Vážení kolegové, přátelé a fanoušci, prosti všichni, kteří máte rádi českou gastronomii

Jsme téměř na polovině pomyslného „metru“ před otevřením kulinářských olympijských bran v Erfurtu. V našem kulinářském „národáku“ pilujeme poslední drobnosti a zvyšujeme tréninkové úsilí. V těchto předolympijských dnech budete dostávat krátké informace o průběhu naší přípravy, dostanete informace o jednotlivých členech, přidáme několik receptů a užitečných informací o kulinářských soutěžích. Společně s naší patronkou, Jitkou Sedláčkovou podíváme postupně do práce nejen ke všem členům kulinářského národáku, ale i k důležitým osobnostem kulinářského života AKC ČR.

V červnu jsme uspořádali dvě velmi důležité akce, v jedné jsme si dali rande s našimi předními kuchaři a probrali velmi důkladně naše menu, ve druhé jsme se sešli s novináři u sporáku a společně jsme naše menu uvařili. Ještě před začátkem soutěže chceme stihnout čtyřikrát uvařit menu



- 23. srpna Tábor – hotel Nautilus
- 8. září Praha – v rámci gastronomického festivalu Foodparade
- 18. září Brno – Best Western Premier Hotel International
- 27. září Liberec – Hospoda Domov

Národní teamy soutěží ve dvou základních kategoriích, v tzv „kulinářském umění“ a v kategorii „Restaurace národů“.

### KATEGORIE A: Kulinářské umění

- Fingerfood – velikost by měla být 10 - 20 g, nejlépe na jedno kousnutí, může být vystaveno na porcelánu, sklu, pohárku, nebo lžici  
2 x připraveny různé druhy za studena, se podává za studena, pro 6 osob  
2 x různé druhy připravené teplé, vystavené studené, pro 6 osob 1 talíř zastupující všechny druhy
- Jedna sváteční mísa pro 8 osob
- 4 různé předkrmy - 2 druhy mají být připravené teplé - vystavené studené a 2 druhy studené předkrmy - vystavené studené

### **KATEGORIE B: Kulinářské umění**

- a) 1 x vegetariánské tří-chodové menu (ovo-lakto) předkrm, hlavní chod a dezert
- b) 1 x pěti-chodové sváteční menu pro 1 osobu, včetně dezertu
- c) 4 jednotlivá a inovativní hlavní jídla, připravené teplé - vystavené studené

### **KATEGORIE C: Cukrárna**

- a) skulptura, výška minimálně 60 cm, téma a materiál jsou volné
- b) 4 různé jednotlivé talířové dezerty pro 1 osobu teplé nebo studené, ale prezentovány za studena
- c) 1 mísa - sladké sušenky, čokolády, petits fours nebo friandises pro 6 osob x 4 různé typy = 24 ks hmotnosti mezi 6-14g. Veškeré exponáty musí být z jedlých materiálů.

### **KATEGORIE R: Restaurace národů**

Šesti členný team musí připravit tříchodové menu za 6 a půl hodiny 110 porcí tříchodového menu v tomto složení

110 x Teplé předkrmů z ryb a koryšů nebo drůbeže - servírované na talířích

110 x Hlavní jídla z jatečného masa, nebo zvěřiny - servírované na talířích

110 x Dezerty (bez specifikace)- servírované na talířích

Těšíme se na shledání

Za Národní team Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Tomáš Konopka

### **Český Národní team Asociace Kuchařů a Cukrářů České republiky**

<http://akc.cz/tymy-narodni.php>

**Sedláčková Jitka** – patronka Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů české republiky  
herečka Divadla Pod palmovkou

**Horký Jan** - kapitán týmu, šéfkuchař restaurace Zlatá Praha hotelu InterContinental Praha

**Bečvář Patrik** - kuchař restaurace Zlatá Praha hotelu InterContinental Praha

**David Radek** - šéfkuchař restaurace La Veranda Praha

**Hojda Norbert** - šéfkuchař restaurace Hospoda Domov Liberec

**Husák Miroslav** - šéfkuchař hotelu Best Western Premier Hotel International Brno

**Klopfštoková Pavlína** - vedoucí učitel odborného výcviku SŠŘaS Děčín

**Slavíková Kristýna** - kuchařka hotelu InterContinental Praha

**Skála Lukáš** - cukrář hotelu InterContinental Praha

**Svatek Martin** - šéfkuchař hotelu Nautilus Tábor

**Šmíd Michal** - kulinářský poradce, student

**Vlásek Petr** - šéfkuchař restaurace Il Convento Praha

**Konopka Tomáš** - manažér týmu, kulinářský poradce Nestlé Professional