

Czech National Culinary Team Newsletter – 73 dní

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

Příprava na tak velkou soutěž, jako je olympiáda, je dlouhodobá, zaměstná spoustu lidí a velké množství jejich volného času. Při přípravě je důležité nezapomenout ani na důkladnou prohlídku místa, kde budeme soutěžit, dělat přípravu na soutěž, dodělávat soutěžní menu, ale i nakupovat, parkovat a někdy i spát.

Díky příznivé poloze Erfurtu, z Prahy dosažitelný cca za tři hodiny je pro nás snadné tuto cestu udělat v jednom dni. Naše delegace navštívila Erfurt v čele s panem Žydekem, viceprezidentem AKC ČR, Martinem Slezákem manažerem Juniorského národního teamu a Martinem Svatkem členem Národního teamu AKC ČR a šéfkuchařem hotelu Nautilus v Táboře.

Po návštěvě dvou hotelů jsme zvolili místo dál od Erfurtu, cca 45 km v hotelu Am Wald v horském městečku Elgersburg (<http://www.hotel-am-wald.com/>). Do tohoto hotelu se nastěhuje celý týden seniorský i juniorský team. Velké díky patří panu Žydekovi, který se postaral o celou komunikaci s německými hotely a dojednal velmi příznivé podmínky.



Kulinářská olympiáda trvá 4 dny a každý den je možnost vidět jeden z národních teamů AKC ČR v práci

- 5.10 Slavnostní zahájení IKA Olympic 2012
- 6. 10 Národní team AKC ČR - restaurace národů
- 7. 10 Juniorský národní team AKC ČR – studená kuchyně
- 8. 10 Národní team AKC ČR – studená kuchyně
- 9. 10 Juniorský národní team AKC ČR – restaurace národů
- 10.10 Slavnostní ukončení soutěže

Zároveň prosím všechny, kdo má zájem podívat se na práci seniorského či juniorského teamu, aby mě kontaktoval, podle možností budu vše synchronizovat. Hlavní schůzka příznivců našich kulinářských teamů bude v pondělí 8. 10. v 12:00 u soutěžního stolu seniorského teamu spojená s připitkem a společnou fotografií.



Postupně chceme představit společně s naší patronkou všechny členy národačku a lidí, kteří se kolem nich točí. Proto začneme prezidentem AKC ČR,

Naše patronka, herečka Jitka Sedláčková se zeptala pana Kubece

Proč jste ochotný pracovat nad rámec svých běžných pracovních povinností

Ve svém životě jsem se setkal spoustou lidí, kteří něco české gastronomii věnovali a mě se to strašně moc líbilo. Jsem obklopen lidmi, kteří se dokázali svou pílí dostat na vrchol a mě by přišlo líto u toho nebýt. Nedá se říct, že je to nad rámec mých pracovních povinností, je to můj život. Jestli jsem v práci, nebo jestli jsem s AKC, nebo se světovou asociací, nebo prostě když griluji doma na zahradě, stále je to pro mě radost a potěšení.



Dobrý kulinář musí mít dobrou kondici, jaký máte vztah ke sportu

Já jsem sportovec „chtíč“, chci sportovat pořád, ale dokážu se vymluvit, že nemám kdy, protože jsem často v práci, nebo dělám aktivity navíc. Jednou týdně chodím ráno hrát squash a jednou týdně odpoledne badminton.

Co je pro Vás umění?

Pro je umění gastronomie, krásně nandané jídlo na talíři a hluboký zážitek z dokonalé chuti. Jinak jsem spíš spotřebitel, nevyhýbám se výstavám, koncertům, divadlům, nevybírám si žánr, nespecifikuji to. Pro mě je umění všechno kolem nás.

Tato práce spolyká spoustu času, chápe to Vaše rodina?

Pro mě je rodina důležitá, vždycky jsem se snažil pro rodinu udělat vše potřebné. Moje žena chápe, že musím být hodně v práci a věnovat se gastronomii a podporuje mě v tom.

Jaká jídla doma preferujete?

Je to tím prostředím, kde pracujeme, potrpím si na kvalitu, ale zároveň jednoduchost, nemám problém si namazat chleba s máslem. Když jsem v restauraci, vystačím si obyčejnou pečenou kotletou se sázeným vejcem a mám radost, když je to dobře připravené.

Ale kdybych si mohl vybrat z české kuchyně, tak dávám přednost bramborovým knedlíkům, s vepřovým masem nebo uzeným a se špenátem. Často si vzpomenu na moji babičku, když udělala chlupaté knedlíky se zelím a s uzeným a co se v poledne nesnědlo, navrstvila do železného hrnce na kraji kamen, ve kterých topila uhlím. Tuhle chuť a vůni si pamatuji.



Další kapitola newsletterů věnujeme zajímavým předpovědím trendů z pera americké společnosti FoodChannel. Tato společnost se věnuje především spotřebitelským trendům, které jsou pro nás o to zajímavější, že nám nechává volnost v rozhodování jak s touto předpovědí naložíme. Proto jsem je trochu přizpůsobil českému prostředí – přeci jen americký trh je o kapánek větší – i když ne o moc. Návod jak s trendy pracovat vlastně neexistuje, snad jen vzít rozum do hrsti a zkusit se zamyslet nad tím, jestli zrovna tohle není příležitost pro zlepšení.

Pro začátek jsem vybral tři nejzajímavější trendy z roku 201:

Zavařování

Má punc nostalgie, místní chuti a originality. Mnoho restaurací začalo využívat možností kuchyně k přípravě vlastních, lokálních, tradičních specialit do zavařovacích sklenic. Ostatně i u nás se tento trend projevil, jedna pražská restaurace prodává zavařené omáčky z vlastní produkce.

Kalorické hodnoty

Asi nejzajímavější zvrát a také nejpoučňivější trend je poznání, že vlastně tuky nejsou tak špatné, a že je vlastně potřebujeme. Vyrojilo se velké množství progresivních trendů ve výživě, nové přístupy k jídlu a životnímu stylu. Základ je ale pořád stejný – jídlo má být pestré, rozmanité, právě připravené a především chutné. Zjednodušeně řečeno, jíst se má s radostí.

Kuchaři do škol

Můžeme to chápat tak, že dobrý kuchaři jsou zpravidla vzdělaní kuchaři, proto víc než v jiném oboru je tolik kurzu a workshopů pro kulináře na různých úrovních. V české republice probíhá velmi oblíbený projekt Kulinářská akademie, díky které zadarmo kulináři z praxe dostávají ucelené informace z gastronomie z velmi různorodých oblastí.

V letošním roce získali dva domácí kuchaři Michaelinskou hvězdu Roman Paulus a Oldřich Sahajdák – určitě stojí zato si přečíst jejich profesní životopisy, které jen podtrhují platnost nadpisu.

Děkuji všem za podporu

S úctou

Za Národní team Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Tomáš Konopka

