

Czech National Culinary Team Newsletter – 36 dní

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



Hlavní jídlo našeho menu je připravené s vepřovým masem. Dlouho jsme váhali, jestli použít prověřené iberské selátko nebo použít české maso. Nakonec jsme se přiklonili k propagování české lokální suroviny a to konkrétně Přeštické selátko – zkráceně přeštík. Přiznám se, že jsem ještě nedávno o přeštících nevěděl téměř nic – na tuto myšlenku nás přivedl Tomáš Kalina při konzultaci u Kulatého stolu v Chefparade. Tome díky moc!!

Po zadání do vyhledávače jsem našel mnoho odkazů, mimo jiné i odkaz na Výzkumný ústav živočišné výroby a na paní ing Evu Václavkovou. Zásobila mě dostatkem textů a obrázků, pak že nejde česká gastronomie propojit s vědou.... Jako přílohu posílám zajímavý článek o přeštících. S laskavým svolením pí Václavkové používáme autorskou fotku přeštíka.

Máme za sebou Galavečeři v tábořském hotelu Nautilus. Naživo jsme vyzkoušeli pracovat s přeštickým selátkem ve větším množství.

Aáááá tady máme přeštíka na talíři →→
omlouváme se citlivým osobám za tuto cynickou poznámku.
Večer nepříjemně rychle utekl a tak nezbývá než plánovat další tábořskou galavečeři v hotelu Nautilus a potvrdit tradici přívětivého a gastronomicky vzdělaného tábořského obyvatelstva. Což je výsledek vynikající práce Martina Svatka – doufám, že dostane nějakého tábořského Oskara za mimořádný kulturní přínos městu Tábor.



Na dalším obrázku je výdej deserty pod taktovkou Lukáše Skály. I toto je potřeba správně natrénovat. Na soutěži bude v kuchařském studiu 5 kuchařů a pouze jeden cukrář, na to, jak je desert složitý, je opravdu velmi málo. Lukášův úkol je naučit ostatní kuchaře výdej deserty, jako velký perfekcionista trochu trpí, ale ostatní se fakt snaží.



I kuchaři musí jíst a jak vidno i tento čas se dá efektivně využít pro plánování.



Národní teamy soutěží ve dvou základních kategoriích, zkráceně říkáme studená a teplá kuchyně. Kategorie teplá kuchyně je náročnější na přípravu a souhrn celého teamu a je velmi náročná na manažerské schopnosti kapitána teamu. Kapitán musí během 6 hodin pohlídat všechny soutěžící z teamu, aby pracovali přesně podle časového scénáře, aby dodržovali postupy, čistotu a podle potřeby pomoc s přípravou. Navíc musí být k dispozici komisařům, kteří velmi pozorně dohlíží na přípravu menu, musí organizovat výdej, organizovat úklid kuchyně a mytí nádobí, tedy je to velmi náročný úkol.

Náš kapitán, Jan Horký má bohaté zkušenosti z mnoha soutěží, ale i s úspěšným vedením teamu jak ve své domovské restauraci, tak s vedením nároďáku.



Jan Horký

Kapitán teamu, Šéfkuchař restaurace Zlatá Praha hotelu InterContinental

Honza- jako Panna kulinář

Panny kulináři jsou obdařeny smyslem pro umění, touží po pořádku, čistotě a dokonalosti. Své menu tvoří pro ostatní s cílem co nejlépe uspokojit jejich požadavky, to je naplňuje pocitem štěstí

Proč jsi ochotný pracovat nad rámec svých běžných pracovních povinností

Baví mě zpětná vazba, hlavně v cizině, kde cítíme velkou úctu ke kulinářství a je to pro nás velký motor. Naposledy při soutěži European Catering Cup v srdci francouzské gastronomie v Lyonu jsem se cítil opravdu jako megahvězda, celeburovali nás v nové hale „Bocuse Hall“, která nese název žijící kuchařské legendy žijící v Lyonu Paul Bocuse. To je právě to proč věnuji tolik času. Kulinářství se dá dělat jako běžné řemeslo, ale také se dá dělat na vrcholné úrovni a já osobně proto dělám všechno.

Vztah ke sportu

Dobrá fyzická kondice je v našem povolání důležitá, pracujeme mnohem víc, než je obvyklé. Po skončení provozu kolikrát zůstanu v práci a dál se věnuji tvorbě nových receptů, studování nových trendů a k tomu potřebujeme být dostatečně výkonní.

Vztah k umění

Být výjimečný, být jiný než ostatní, mám výhodu, že mám velmi slušné podmínky pro tvorbu. Nesmí to být talíř posypaný polníčkem pokapaný nějakým octem a olejem. Vždycky to musí být výrobek.

Co je v životě nejdůležitější

Zdraví, klid, a psychická pohoda. Jako vtip všem vyhrožuji, že si jednou koupím karavan a budu na Lipně prodávat langoše a párky v rohlíku. Pro klid a psychickou pohodu je to určitě zdravější než můj dosavadní život. Na druhou stranu vím, že by se mi velmi brzy stýskalo po restauračním ruchu.

Jaká jídla doma preferuješ

Když jsem vyhrál titul „kuchař roku 2008“, tak jsem se v jednom rozhovoru zmínil, že mám rád Gothaj s cibulí a pak mě propírali v chatech, jak je možné, že „kuchař roku“ má rád gothaj s cibulí. Mám rád jednoduchá jídla a doma obzvlášť. V práci ode mě každý očekává moderní kuchyň, tedy to co je pro většinu lidí sváteční. Pro mě je sváteční jídlo naopak to co je pro ostatní běžné miluji španělského ptáčka s rýží.



Něco ze slibovaných trendů

1 Black Market Foods - Černý trh potravin

Černý trh – to zní moc dobře, pocit podpultového zboží, něco co jiný nemá, ale nejde o nic nelegálního, je to pouze o rostoucím využívání úmyslného nedostatku, také tomu můžeme říkat vyvolání poptávky – když si říkáme, nebo slyšíme, že něco není, že to dochází nebo dokonce že to nebude - tak si to zpravidla okamžitě přejeme vlastnit. Taková potravina, nebo výrobek získá velmi na popularitě.

Asi nechtěným příkladem může být jarní příklad s vejci – kolik času a energie lidé ztratili tím, aby si koupili o 2 Kč levnější vejce, to už vůbec nemluvím o tom, kolik se projezdilo nafty a benzínu kvůli levnějšímu nákupu.

Podle tohoto příkladu vidíme, že to funguje, my můžeme podobného efektu dosáhnout i v gastronomii

Na jedné své cestě po východních Čechách jsem setkal se zajímavou nabídkou – pečeme pouze 50 kachen!! Samozřejmě že nevím, jestli to je pravda, ale to sdělení u mě evokuje dvě věci

- musím si pospíšet, aby ne mě zbylo
- kachna je čerstvá, ten den pečená, dobrá zpráva

Příležitost – vypěstovat jedinečnost své nabídky tak, aby byla jedinečná v právě v tomto okamžiku, který se bude opakovat až za nějaký čas.

Na závěr mi dovoluje představit milé partnery Národního teamu AKC ČR pro soutěž IKA Erfurt 2012

Je skvělé, že v této nelehké době se pořád najdou firmy, které ochotně dají něco ze svého zisku pro národní team a jeho prezentaci mimo českou republiku

Abasto – oficiální dodavatel ovoce a zeleniny nám dodá suroviny pro naše menu i pro studenou kuchyň
<http://www.abasto.cz/abasto.html>

Aspius – oficiální dodavatel přeštitka pro hlavní chod olympijského menu
<http://www.aspius.cz/>

Candola – oficiální dodavatel porcelánu pro kategorii studená kuchyň z porcelánky RAK
<http://www.candola.cz/>

Wusthof – oficiální dodavatel nožů pro národní team, skvělé nože pro naše soutěžní úkoly
<http://www.rosler.cz>

V našem hotelu blízko Erfurtu se bude pohybovat cca 40 českých kuchařů a soutěžících, a v jeden den navíc jeden autobus českých fanoušků - musíme se postarat nejen o „závodku“ ale také o pitný režim. A také protože jsme slíbili personálu hotelu český večer, vezeme s sebou dva typické české nápoje. Dá se říct, že oficiální nápoje českého seniorského a juniorského teamu na kulinářské olympiádě budou

Kofola

Plzeňský Prazdroj

Děkujeme oběma partnerům, že nás nenechají pít německé pivo a americkou černou limonádu.

Další akce před olympiádou

- 8 září – Foodparade v Trojském zámečku
- 18 září – Galavečeře hotel Internacional Brno
- 26 září - Galavečeře Hospoda Domov Liberec

Děkujeme za pozornost

S úctou

Tomas Konopka

Manager of Czech National Culinary Team
Czech Chefs Association
Culinary Advisor Nestlé Professional

