

Mezinárodní Den kuchařů 2009 Den gastronomie i solidarity

[Přílohy ke stažení](#) [Související články a fotogalerie](#)

Související články

[Mezinárodní Den kuchařů 2008](#)

[Kuchaři vaří světu! Slavte s námi v sobotu na Staroměstském náměstí!](#)

[Přijďte v sobotu 17.10. na Staroměstské náměstí slavit v bílém!](#)

[Mezinárodní Den kuchařů 2009 - tisková zpráva](#)

[Nabídka Mezinárodního Dne Kuchařů](#)

[Mezinárodní Den kuchařů 2009 - tisková zpráva \(zkrácená verze\)](#)

[Czech Chefs Association and International Chefs Day in Prague !](#)

Datum: 17.10.2009

Čas: 11-17:00

Místo Staroměstské náměstí v Praze **Pobočka:** [Centrála AKC ČR](#)

Přijďte oslavit svůj svátek 17.10. na Staroměstské náměstí v Praze...

Srdečně Vás tímto zveme jménem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, která připravuje ve spolupráci s Poštovní spořitelnou, Asociací hotelů a restaurací České republiky, Českou centrálou cestovního ruchu - Czech Tourism a řadou dalších partnerů již 3.ročník oslav Mezinárodního Dne kuchařů. Celý den bude doprovodným programem provázet slovem Milena Vostráková. Vystoupí Petra Janů, Petr Novotný, kapely STRAHOV, Květovanka, K-Band, Ametyst, finalistka celostátní soutěže FoS ČR Zpěvaček Tereška Špačková z Prahy, folklórní soubor Slovácký krúžek v Praze, Jana Štormská, Jana Šteflíčková, Ametyst a další... **Záštitu nad akcí převzali:** Livia Klausová, manželka prezidenta České republiky Pavel Bém, primátor hl.m.Prahy Petr Hejma, starosta Městské části Praha 1 **Kuchaři oslaví svůj svátek 17.října na Staroměstském náměstí v Praze!** Na této akci - gastronomického a kulturně společenského zaměření - budou prodávány speciality partnerů Asociací, hotelů a restaurací z Prahy i regionů. Výtěžek z akce bude věnován na charitativní účely, Nadaci manželů Livie a Václava Klausových, projektu Start do života. Se svými kulinářskými specialitami se můžete opět zapojit i do soutěže! **Letošní téma je**

„Tradiční česká kuchyně v 21. století“

Zadání a hodnocení soutěže restaurací: „*Moderně připravený, ale klasickou chuť respektující Český pokrm*“ V přihlášce musí být uveden název a stručná charakteristika pokrmu, přihlášeného do soutěže. **Odborná komise** (3 šéfkuchaři z řad AKC a 2 gurmeti) 2x během dne odebere z každého přihlášeného stánku jeden přihlášený pokrm. Zhodnotí. **Ze všech zúčastněných stánků** - hotelů, restaurací - budou odbornou komisí vybráni 3 nejlepší a z nich jeden vítěz . Všem účastníkům bude poštou doručen. „Certifikát o podpoře a účasti na Mezinárodním dni kuchařů 2009“ **Na pódium budou pozváni 3 zástupci nejlepších restaurací** a budou oceněni, vítěz získá Putovní pohár Mezinárodního Dne kuchařů. **Výběr pokrmu:** organizátor připravil seznam doporučených pokrmů na základě zkušeností z předešlých ročníků, viz. níže (není podmínkou výběr z tohoto seznamu) **Omezení výběru pokrmu:** Jeden pokrm může být zastoupen na MDK maximálně 2x Klíč k výběru bude čas přijetí přihlášky. V případě většího množství stejných pokrmů, budou později přihlášení muset poupravit sortiment. *Po dohodě s organizátory.* **Množství pokrmů a sortimentu na stánku:**

není nijak omezen ale doporučen: 1x soutěžní pokrm (není podmínkou) a další 1 - 2 doplňující pokrmy či dezerty.

Technické informace:

Inventář: každý si zajistí své nevratné talíře, misky ... a příbory (plast) **Elektřina:** bude zajištěna organizátorem; účastníci jsou povinni nahlásit přesně všechny spotřebiče a jejich techn. údaje **Voda:** není k dispozici **WC:** TOI jsou v jedné **Odpad/ úklid:** koše a úklid prostranství zajišťuje organizátor/firma CDV **Časy:** nájezd 6:00-8:00, (výdej můžete začít v 9:00), slavnostní zahájení 12:00 - pí.Klausová, úklid 17:00-19:00 **Vjezd:** do 9:00 není třeba povolení; v průběhu dne dle dohody s organizátorem pouze na případně doplnění surovin; parkování - na místě není možné (lze zakoupit za 500,-Kč/den a auto parkování na rezidentních místech/modrá zóna, je třeba nahlásit předem **Schůzka všech zúčastněných proběhne týden předem, na místě konání - termín bude upřesněn.**

Partneři akce:

Brum-licht CDV služby s.r.o. Folklórní sdružení ČR nakladatelství Pragma

Mediální partneři akce:

ČSA review, Fany Info, Food service, GastroNews.cz, Minutka, SOMMELIER® / Revue pro Hotel a Restaurant, Svět obchodu

Doporučené pokrmy na den kuchařů pro stánkový prodej a soutěž: „Tradiční česká kuchyně v 21. století“

Tyto pokrmy jsou vybrané pořadatelem na základě zkušeností z minulých ročníků. Konkrétní výběr z bohaté české kuchyně je na vás. Je-li restaurace zaměřena na jinou kuchyni, bude toto respektováno a výběr sortimentu je na dané restauraci. **Jediné omezení je maximálně 2x shodný pokrm na MDK** Pražská šunka Šunka v aspiku Utopenci Nakládaný sýr ...hermelín (další sýry - olomoucké tvarůžky) Matjesové řezy Škvarkové placky Domácí škvarkový chléb Bramboráky ... s uzeným masem a kysaným zelím, s houbami ... Výběr domácích uzených ryb Dršťková polévka Bramboračka Gulášová polévka Kyselo Kulajda Pečené kuře, stehno ... Grilovaný drůbeží špíz Kachna, kachní stehno pečené, knedlík, dušené kysané zelí (moravské zelí) Králičí běhy ... na divoko, na smetaně, knedlík Guláše - vepřový, hovězí, zvěřinový ... Omáčky s masem nebo jiným doplňkem: svíčková, koprová, rajská, křenová, okurková ... Staročeská zabijačka s tradičními doplňky Ovarové koleno, hořčice, nakládané cibulky, chléb Tradiční párek či klobása pečený na dřevěném uhlí Bůčková roláda s kysaným zelím ... Chlupaté knedlíky se škvarky, zelí Grilovaná krkovička ... Pečená kotleta ... na houbách, šalvěji ... Domácí uzená krkovička křen .. Domácí klobásy pražského uzenáře naložené v černém pivě Pečený bůček na česneku se slováckými haluškami a zelím Sekaná pečeně s houbami a nakládané okurky Moravský brabec , dušený špenát, bramborový knedlík Smažený vepřový řízek, domácí bramborový salát Pečená šunka na kosti s jablečným křenem a hořčicí Grilovaná vepřová panenka marinovaná na čerstvých bylinkách Pečené dančí, kančí ... jehněčí

Online přihláška

<https://akc.cz/prihlaska-mdk.php>

Umístění v soutěži O putovní pohár Mezinárodního Dne kuchařů:

1. Francouzská a Plzeňská Restaurace v Obecním domě v Praze Dušená hovězí líčka z mladých býčků na hříbkách a štouchaným bramborem **2. Holiday Inn Prague Congress Centre** Variace

bramborových placek, čerstvé škvarky **3. Hotel InterContinental Praha a SPV hotelu InterContinental** Pečená kachna s pečeným bůčkem, červené a bílé zelí, bramborový a houskový knedlík

[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)