

Czech Specials

[Přílohy ke stažení](#) 13.01.2020

Snížení ceny certifikačního poplatku Czech Specials

Projekt Czech Special podporuje restaurace, které dobře vaří českou kuchyni a je zároveň certifikační značkou, stvrzující, že jsou v takto označeném podniku poskytovány kvalitní služby. Nyní byl v rámci podpory české gastronomie mimořádně snížen certifikační poplatek na jednotných 750 Kč + DPH, toto snížení poplatku potrvá až do 30.4. 2021.

Je-li vaše restaurace vyhlášená specialitami české kuchyně v tradičním či moderním pojetí, neváhejte se do projektu zapojit!

Asociace kuchařů podporuje projekt Czech Specials

Od srpna roku 2018, kdy Asociace kuchařů a s cukrářů ČR převzala od Asociace hotelů a restaurací ČR administraci projektu Czech Specials - ochutnejte Česko proběhlo několik zajímavých akcí na podporu české kuchyně a restaurací, které dobře vaří českou tradiční i moderní kuchyni. Hlavně minulý podzim byl plný zajímavých odborných akcí, u kterých nechyběl ani projekt Czech Specials.

Soutěž Kuchař roku na téma Czech Specials

Letošní 14.ročník soutěže Kuchař roku měl jako hlavní téma českou kuchyni. Zvláštní cenu Czech Specials, za pokrm který obsahuje dostatek tradičních ingrediencí a současnému hostovi nejlépe prezentuje naši národní kuchyni, obdržel za hlavní chod Martin Košárek z Parkhotelu Hluboká . Připravil telecí váleček s bramborovou šustkou (škubánky), dýňovým pyré, marinovanou dýní, telecí klobásou a hříby.

Czech Specials Talk Point

V rámci veletrhu For Gastro&Hotel zorganizoval Czech Specials neformální diskuzní stůl na téma „Je česká kuchyně sexy?“ Přítomní mohli slyšet zajímavé názory na budoucnost české kuchyně od Oldřicha Sahajdáka z restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise , šéfkuchaře Petra Hajného z restaurace Zas a Znova a šéfkuchaře restaurace Chládek Zahradnické centrum, Karla Nováka. Svými postřehy do diskuze přispěl i dlouholetý komentátor české gastronomické scény Milan Ballík. Diskuzi moderoval Tomáš Kalina. A jakou přinesl diskuzní stůl odpověď? Byla jednoznačná: “ Česká kuchyně patří do našeho národního kulturního dědictví a i dnes může přinášet úspěch všem typům restaurací.“

Czech Specials partnerem Symposia Culinary Prague

18.11.2019 se konal již 6.ročník Symposia Culinary Prague. Jsme rádi, že se letos mohl stát partnerem této výjimečné akce i projekt Czech Specials. Ve foyeru divadla jsme současným odborníkům představili některé úspěšné české gastronomy, hoteliéry, kuchaře, cukráře i publicisty z naší historie. Přečíst si o jejich osudech mohli o přestávkách zajímavého programu. Svoji kuchařskou filozofii i svůj kuchařský um předvedlo zaplněnému hledišti Divadla Hybernia šest skvělých šéfkuchařů z celého světa, kteří dohromady vlastní 10 michelinských hvězd. Bylo se na co dívat, o čem přemýšlet, a také čím se inspirovat.

Seminář „Regionální kuchyně 21.století“

Jak se moderně uvaří a zajímavě prezentují hostům tradiční regionální jídla, jako například jemná selská bramboračka, dlouze pečený bůček s ovocem a černým jeřábem pod krásným názvem „Slezské království nebeské“ nebo třeba hovězí jazyk s perníkovou omáčkou s bramborovými zelníky? To se dozvěděli účastníci praktického odborného semináře „Tradiční regionální kuchyně ve 21. století - severní Morava a Slezsko“, který proběhl pod záštitou projektu Czech Specials. V nových prostorách gastronomické učebny SŠ gastronomie a farmářství Jeseník společně vše uvařili a ochutnali kuchaři z certifikovaných i necertifikovaných restaurací a odborné učitelky praktické výchovy, pod vedením zkušeného lektora Pavla Bortníka. Při vaření používali maso, máslo, mléko a ovocné výrobky od místních farem a výrobců. Zajímavé talíře pro moderní servis poskytla pro tento seminář firma Premium Gastro. V tomto roce budou následovat kuchařské semináře mapující regionální speciality v dalších krajích.

Vítáme nově certifikované restaurace

Vítáme nově certifikované restaurace: Grand Restaurant Hotelu Pupp z Karlových Varů, Hotel Sýkora z Křivoklátu, restauraci Soust100 z Prahy, restauraci Statek Bernard z Královského Poříčí a restauraci Sezóna hotelu Chvalská Tvrz z Prahy.

Máte zájem o certifikaci do projektu Czech Specials?

Navštivte webové stránky www.czechspecials.cz/certifikace

&