

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHAROV A CUKRÁROV

Vyhodnotenie účasti členov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov na „CULINARY WORLD CUP“ Expogast 2014 Luxemburg a prezentácii spoločnosti ZEUS - BRAUN s.r.o

Účastníci:

SZKC:

| | |
|---------------------|--|
| Zuzana Dúžeková, | generálna. tajomníčka |
| Ivan Vozár | manažér národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Branislav Križan | kapitán národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Marek Gajdoš | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Jozef Hromjak | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Gabriel Kocák | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Marek Ort | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Jozefína Zaukolcová | členka národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Adam Klas | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Jindřich Novotný | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |
| Michal Baniar | člen národného tímu kuchárov a cukrárov |

| | |
|---------------------|------------------------|
| Mária Muráriková, | individuálna súťažiaci |
| Andrea Pribilincová | individuálna súťažiaci |
| Peter Krištof | individuálny súťažiaci |
| Dušan Bidleň | individuálny súťažiaci |

Bratislava 01. decembra 2014

V dňoch 22. -26. novembra 2014 sa v hlavnom meste Luxemburska konal sa tu už 12 ročník Medzinárodného veľtrhu potravinárstva a gastronómie „EXPOGAST Luxemburg 2014“, ktorého história sa začala písať už v roku 1972 a koná sa každé 4 roky. Dnes tento veľtrh patrí k najvýznamnejším a najprestížnejším svetovým gastronomickým podujatiam pre profesionálov i laickú verejnosť. Dvanásť ročník EXPOGAST Luxemburg otvoril svoje brány, aby na **ploche 25 000 m², privítal 200 vystavovateľov z viac ako 20 krajín a 3000 kuchárov z 56 krajín 5 kontinentov našej planéty.** Výstavné a kongresové centrum LUXEXPO Luxemburg bolo miestom stretnutia špičkovej gastronómie, špičkových výrobkov, surovín, technológií i zariadení orientovaných do potravinárskej a gastronomickej oblasti. Tento veľtrh je charakteristický rozsiahlym sprievodným programom s množstvom kulinárskych a gastronomických podujatí. Rozsiahlymi halami výstaviska počas piatich dní prešlo takmer **46 tisíc návštevníkov.** v priestoroch „Reštaurácie národov“ a ďalších

reštauračných priestoroch, bolo podaných 5 300 menu. O význame tohto veľtrhu svedčí aj **141 akreditovaných novinárov z 32 krajín**, medzi ktorými nechýbal slovenský časopis GASTRO, revue gastronómie a cestovného ruchu z Bratislavy.

Najprestížnejšou aktivitou EXPOGAST-u je svetový kulinársky pohár „**EXPOGAST Culinary World Cup**“, ktorý je oficiálne považovaný za majstrovstva sveta v gastronómii a po olympijskej gastronomickej súťaži „IKA Erfurt“ je druhou najväčšou gastronomickou prehliadkou a exhibíciou kulinárskeho umenia na svete. Na tejto súťaži sa môžu zúčastňovať výlučne súťažiaci z členských profesijných zväzov kuchárov a cukrárov.

Aj tento rok organizátori pozvali svetovú gastronomickú špičku. Pod taktovkou organizátora - Luxemburského zväzu kuchárov a cukrárov Vatel Club Luxemburg sa teda konala významná kulinárska súťaž „**EXPOGAST Culinary World Cup 2014**“. Popri tradičnej potravinárskej výstave to bola vzrušujúca medzinárodná show, kde emócie hrali veľkú úlohu.

Kuchárska elita z celého sveta prišla, aby si zmerala sily, invenciu, zručnosť, prezentovala národnú a regionálnu gastronómiu na svetovej úrovni a zároveň udala smer v kuchárskych trendoch. Viac ako 3000 kuchárov a cukrárov sa zišlo, aby predviedli svoje kuchárske a cukrárske umenie na najvyššej úrovni a súťažili v rôznych kategóriách „majstrovstiev sveta „. Do“ gastronomického ringu“ vstupovali s napätím i nádejou. Ich snahou bolo presvedčiť 55 renomovaných kuchárov a cukrárov – členov hodnotiacich komisií o svojich kvalitách.

Kuchári a cukrári si sily merali v nasledovných kategóriách:

- Národné kuchárske tímy seniorov
- Národné kuchárske tímy juniorov
- Regionálne kuchárske tímy
- Armádne kuchárske tímy
- Jednotlivci – kuchári a cukrári
- „D“ - Carving a práca a tvorba z iného druhu surovín

Päťdesiatšesť krajín z celého sveta vyslalo do boja svojich najlepších kuchárov a cukrárov - reprezentantov, ktorí pod dozorom medzinárodnej poroty ale i návštevníckej verejnosti obhajovali svoje výnimočnosti, skúsenosti a zručnosti. Národný tím kuchárov a cukrárov SZKC sa tejto prestížnej súťaže zúčastnil už po šiesty krát.

V tomto roku sme na svetovom súťažnom ringu mali zástupcov v súťažných kategóriách „národné tímy“, „individuálni súťažiaci – kuchárske umenie“ a „individuálni súťažiaci – cukrárska artistika“. **Z nich najobtiažnejšia je kategória „národné tímy“.**

SZKC ako členský profesijný zväz zastupujúci kuchárov a cukrárov zo Slovenska, vyslal na túto prestížnu súťaž Slovenský národný tím , ktorý pracoval v nasledovnom zložení:

Braňo Križan - kapitán tímu:

šéfkuchár Hotela Matyšák*** Bratislava

Marek Ort,

šéfkuchár Reštaurácia Reduta Bratislava

Marek Gajdoš,

majster odbornej výchovy SOŠ obchodu a služieb, SDH 3 Prešov

Gabiela Kocák,

majiteľ a šéfkuchár Reštaurácia Culinárium Starý Smokovec

Jozef Hromjak,

šéfkuchár Bidvest Slovakia s.r.o

Mgr. Jozefína Zaukolcová,

majsterka odbornej výchovy SOŠ obchodu a služieb Púchov – odbor cukrár

Jindřich Novotný,

majster odbornej výchovy SSOŠ EDUCO Námestovo - Slanická osada – odbor cukrár

Michal Baniar,

šéfcukrár spoločnosti AZ Agentúra - Gerardin Púchov,

Ivan Vozár ,

manažér tímu

Slovenský národný tím súťažil v kategórii teplá kuchyňa a v kategórii Súťažný výstavný stôl -Studený bufet.

I. Kategória teplá kuchyňa – Reštaurácia národov

Podmienkou je používať suroviny, ktoré majú pôvod v domovskej krajine súťažiaceho tímu

Špeciality v rámci teplej kuchyne v „Reštaurácii národov“ boli pripravované v presklenom kuchynskom štúdiu, ktoré bolo ako jedno z 8 kuchynských štúdií po celý deň obliehané divákmi z dvoch strán a hodnotiacimi komisármi z troch strán. O obľúbenosti slovenskej kuchyne svedčí aj skutočnosť, že naše národné menu bolo už dva dni pred súťažou úplne vypredané . Na prípravu 110 trojchodových menu mali súťažiaci vyhradený časový limit 6 hodín. Menu naaranžované na tanieroch bolo podávané v reštaurácii s kapacitou takmer 900 stoličiek od 18,00 do 21.30 hod. denne. Národný tím zvolil pre prezentáciu slovenskej kuchyne menu, ktoré malo u návštevníkov veľmi dobrú odozvu. A na čom si návštevníci pochutnávali v Reštaurácii národov?

Predjedlo:



Filet zo zubáča, marinovaná zelenina, poširovaný žltok, hráškové pyrė, uhorkový infúzia, pena

Hlavn chod



Pomaly peen kaacie prsia, zemiakov špagety s konfitom, žalúdok na paprike, orestované jazyky ,foie gras, karfiolov pyrė, poširovan zelenina, kaac jus
Dezert:



okoldov mousse s červeným ovocím , vanilkov krem s limetkovou penou , krehk jablkov kolik s orechovm beze, jahodov omáčka s čučoriedkami , okoldov ozdoba.

II. Súťažná úloha Výstavný súťažný stôl:

Na splnenie súťažnej úlohy - výstavu „Studený bufet“ mal kuchársky tím k dispozícii výstavný stôl s plochou 12 m². O tom, že pripraviť takýto stôl nie je jednoduché, svedčí viac ako 80 exponátov predstavených porote i návštevníkom.

Program kulinárskeho a cukrárskeho umenia – studená kuchyňa:

- a/ 4 rôzne typy Finger Foods pre 6 osôb,
- b/ 1 studená bufetová/slávnostná misa pre 8 osôb,
- c/ 3 rôzne teplé predjedlá pre 1 osobu
- d/ 1 lakto-ovo vegetariánske trojchodové menu pre 1 osobu
- e/ 1 slávnostné menu pre 1 osobu, pozostávajúce z 5 chodov vrátane dezertu

Program umeleckého cukrárstva

- a/ 1 cukrárska výstavná sculptúra - téma a materiál sú voľné (výška: min. 60 cm a max. 100 cm)
- b/4 rôzne dezerty, usporiadané ako jedna porcia
 - 1 bezlepkový dezert
 - 1 dezert s čokoládou ako hlavnou ingredienciou
 - 1 dezert s ovocím ako hlavnou ingredienciou
 - 1 dezert podľa voľného výberu tímu
- c/ 1 misa / výber sladkých sušienok, čokolád a petit - fours (4 rôzne druhy pre 6



Čokoládová scultúra



Petit fours

Bronzová medailu

národný tím za kategóriu studená kuchyňa - Program kuchárskeho a cukrárskeho umenia

Bronzová medailu

národný tím za kategóriu teplá kuchyňa – Reštaurácia národov

Dve bronzové medaily v tak silnej konkurencii možno považovať za obrovský a výrazný úspech slovenskej gastronómie, členov nášho národného tímu a členov SZKC. Inovácia, kreativita a angažovanosť boli zreteľné vo všetkých výstupoch našich súťažiacich. Dokumentujú trvalo sa zvyšujúcu úroveň kulinárskeho umenia našej krajiny. Potvrdili, že pri výbere súťažiacich sme mali šťastnú ruku.

Generálna tajomníčka SZKC Ing. Zuzana Dúžeková