

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Pošírovaný  
váleček  
z okouna,  
celerový  
krém,  
carpaccio  
z červené  
řepy, raviola  
plněná  
minichřestem

Vítěz  
soutěže  
Kuchař roku  
Jan Horký

## Vítězné menu

- **Předkrm** (kombinace studeného a teplého): pošírovaný váleček z okouna, celerový krém, carpaccio z červené řepy, raviola plněná minichřestem
- **Hlavní jídlo**: pečený jehněčí váleček se špenátovou sedlinou, pyré ze sladkých brambor, zauzený vepřový bůček, bramborový knedlík
- **Dezert**: smažená ořechová kobliha s pomerančovým sabayonem, hruškový sorbet a marinované lesní ovoce



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

chyták v podobě lahve vína. Kdo ho při přípravě použil, měl smůlu, protože v tomto řetězci se víno ani jiný alkohol při přípravě jídla nesmí používat. Toto omezení u našich soutěžících neplatilo, na výběr měli k vaření víno bílé i červené.

Žádnou podobnou fintu soutěžícím o titul Kuchař roku pořadatelé nepřipravili, přesto se někteří při pohledu na to, z čeho mají vytvořit mistrovské dílo, zapotili (seznam surovin přinášíme na straně 22).

## Není nad svíčkovou

Vlastní soutěž se skládá ze tří kol. Posledním bylo finále, do kterého postoupilo pouze šest soutěžících. „Základním pravidlem soutěže je, že jídla musí být vytvořena v duchu současné gastronomie, odpovídat moderním stravovacím zvyklostem a splňovat nároky na zdravou výživu,“ vysvětluje Milan Sahánek, člen představenstva Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, která soutěž Kuchař roku pořádá.

Pozoruhodné je, že na otázku, jaké jídlo máte nejraději, plná polovina z dvanácti finalistů (šest juniorů a šest seniorů) odpověděla, že svíčkovou od babičky či maminky. Jeden dal přednost šklubánkům s mákem. Dob-



Smažená ořechová kobliha  
s pomerančovým sabayonem, hruškový sorbet  
a marinované lesní ovoce

rá to zpráva o tom, že česká klasika v moderním světě nezhyne.

O tom se ostatně na slavnostní večeři před finále mohli v hotelu Park Holiday přesvědčit prezidenti evropských kuchařských asociací, kteří byli v Praze na výročním zasedání (viz rámeček Světová asociace kuchařů) a zúčastnili se jako hosté i soutěže Kuchař roku.

Celé menu se skládalo ze zmodernizovaných klasických českých receptů. Jako předkrm se servírovala restovaná křepelčí játra. Polévku představovalo skvěle připravené kysele, následoval jihočeský candát a vynikající konfitované zaječí stehno se svíčkovou omáčkou a klasickým českým houskovým knedlíkem. Další chod obstarala grilovaná telecí panenka marinovaná v čerstvém jalovci. Jako moučník se podávalo něco velejemného, vzdáleně připomínajícího tu nejlepší zemlbábu. K tomu se nalávala vybraná moravská vína.

## Nervozita i mezi profesionály

Když si finalisté soutěže Kuchař roku vybrali z nákupního koše potřebné množství surovin, museli z nich sestavit recepty na jednotlivá jídla a vytvořit jejich kalkulaci. Junioři měli za úkol připravit šest porcí předkrmu →