



JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

# Kuchař roku

NOVÝM DRŽITELEM PRESTIŽNÍHO TITULU SE LETOS STAL JAN HORKÝ

Soutěž o titul Kuchař roku je jakýmsi mistrovstvím republiky ve vaření.  
Finále proběhlo minulý víkend v pražském hotelu Crown Plaza.



Pečený jehněčí váleček se špenátovou sedlinou, pyré ze sladkých brambor, zauzený vepřový bůček, bramborový knedlík

**D**en před vlastním vařením dostali finalisté na výběr stejné suroviny. Z těch si museli vybrat potřebné množství potravin a ingrediencí, z nichž v časovém limitu druhý den připravovali soutěžní jídlo. To pak předložili odborné porotě.

Kuchaři neznali předem složení surovin, jež dostanou, a proto museli přímo na místě vymýšlet, co s nimi provedou. Na případné zkoušení měli vlastně jenom noc před finále. Fantazii se meze nekladly, pouze výběr masa, ryb a hruška nebo med byly povinné pro všechny.

Něco podobného jsem už viděl v pražském hotelu Corinthia Towers. Tam se sjeli šéfkuchaři celého světového řetězce Corinthia a mimo jiné měli podobný úkol. Všichni dostali košík naplněný stejnými surovinami a bylo zajímavé sledovat, jak tito světem protřelí mistři vařeček dokázali či nedokázali improvizovat. Tehdy jim dokonce připravili

## Nákupní koš

stejný pro juniory i seniory  
(v závorce maximální množství)

### Povinné položky

- Jehněčí hřbet (2 kg)  
nebo kachní prsa s kůží (1,5 kg)
- Pstruh (2 kg)  
nebo mořský okouník (2 kg)
- hruška (0,5 kg)  
nebo med (0,1 kg)

### Dále nákupní koš nabízel:

- 21 položek zeleniny • osm druhů ovoce • pět druhů obilnin a luštěnin • tři druhy hub • dva druhy rýže • čtyři druhy mouky • čerstvé bylinky: bazalka, tymián, šalvěj, rozmarýn, máta, petrželka a pažitka • pět druhů fondů • 22 cukrářských položek • dijonská a plnotučná hořčice, želatina v prášku a plátková, cukr (krystal, mletý a hnědý), sojová omáčka, tabasco, rajčatový protlak, drcená rajčata, balsamický a vinný ocet, červené a bílé víno a brandy • 15 mléčných produktů, tuky a vejce

