

I kuchaři mají své šampionáty

Nejenom hokejisté, fotbalisté a skokani soutěží
na nejrůznějších přeborech a mistrovstvích.
Své prestižní světové soutěže mají i nejlepší kuchaři.

Voblíbené restauraci U koně v Klokočné nedaleko Prahy (viz IN č. 21/2004) měl poslední soustředění před světovou soutěží v Singapuru náš národní tým kuchařů a cukrářů.

Poslední ladění

Taková koncentrace šéfkuchařů, jaká se sjela do Klokočné, se běžně ve venkovské restauraci jen tak nevidí. Navíc hosté mohli ochutnat menu, které bude národní tým vařit v Singapuru. Národní tým, jehož průměrný věk je pod třicítkou, tvoří lidé, kteří vládnou kuchyním vyhlášených pražských restaurací. Kapitánem je Jiří Král, šéfkuchař Francouzské restaurace Obecního domu. Tým dále tvoří Pavel Šapík, šéfkuchař restaurace U Zlaté studně, Pavel Mareš, šéfkuchař restaurace Rybí trh, Josef Rychr, šéfkuchař restaurace Kampa fisch, Jan Horký, sous chef



FOTO: RADOVAN NEVALD

Soutěžní pečená jehněčí panenka
s raviolou a kozím sýrem

Francouzské restaurace Obecního domu, Filip Sajler, brand manažer Unilever, a tři cukráři – Silvie Sulanská, pastry chef Francouzské restaurace Obecního domu, Lukáš Skála, pastry chef hotelu Holliday Inn, a Lukáš Pohl, pastry chef restaurací Ambiente. Nevářicím manažerem národního týmu je zkušený šéfkuchař Jan Michálek, zaměstnaný u Unileveru.



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK

Kapitán národního týmu kuchařů a cukrářů Jiří Král.