

# Když trénují mistři

## ČESKÁ REPREZENTACE SE CHYSTÁ NA ŠAMPIONÁT DO CHICAGA

Nemáme jenom národní reprezentační týmy hokejistů či fotbalistů, ale i kuchařů a cukrářů. Patří do světové špičky.



FOTO: NATALIE A. ROLKOVÁ

**S**outěžít se dá prakticky v čemkoliv. V různých zemích plní stránky novin a televizní obrazovky především klání v nejrůznějších sportech. Čas a prostor jim věnovaný je pochopitelně přímo úměrný popularitě toho kterého v dané zemi. Soutěží však vína i sommeliéři, kteří je nabízejí. Pořádají se také přebory a mistrovství v pojidání všeho možného v neuvěřitelném množství i v přípravě jídel. Existují vyhlášené mezinárodní kuchařské a cukrářské soutěže i mistrovské týmy. Má ho i Česká republika.

### Příprava týmu a menu

Nejbližší mezinárodní klání čeká náš desetičlenný kuchařsko-cukrářský národní tým na šampionátu v Chicagu. Zúčastní se ho v době od 19. do 22. května. Účastníky vybírala Americká kulinařská federace (ACF) a do Chicaga pozvala kuchařské a cukrářské reprezentanty z Baham, Německa, Norska, Nového Zélandu, Turecka, Kanady, Velké Británie, Norska, Itálie, Švýcarska, Walesu a České republiky. Chybět pochopitelně nebude národní tým USA, kde se opravdovému kulinářství věnují ve stále větší míře.

„Jedním z pravidel podobných soutěží je, že každý tým musí používat dostupné suroviny, aby si soutěžní menu zachovalo patřičný regionální charakter,“ říká Jan Michálek, manažer týmu České republiky. „Tentokrát v zadání mimo jiné bylo, že hlavní jídlo musí být připraveno z jatečního masa.“ Poté, co se po dlouhé diskusi ukončí výběr jídel a sestaví soutěžní menu, jednotliví členové týmu si vyzkoušejí podle zadaných receptů přípravu pokrmů, podle svého zaměření a specializace. Potom se musí celý tým několikrát sejít a dokonale vše připravit i se servírováním hostům, kteří nahradí porotu. Vše pěkně od začátku – předkrmu – až po závěr v podobě dezertu. Úkoly jsou sice přesně rozdělené, ale teprve vzájemná souhra dělá mistrovský tým a dává šanci na úspěch v mezinárodním klání.

### Jídlo a víno

Aby se mohl tým, jehož průměrný věk se pohybuje jen kolem třicítky, dokonale sehrát, je potřeba vybrat nejlepší suroviny a jídla skutečně uvařit, dát na talíře a servírovat. Jedna z povedených generálek na soutěž v Chicagu

## Informace

### Národní tým

**Jiří Král** (36) kapitán týmu, šéfkuchař Francouzské a Plzeňské restaurace v pražském Obecním domě

**Josef Rycht** (26), šéfkuchař pražské restaurace Kampa Fish

**Pavel Sapík** (31), šéfkuchař pražských restaurací Zlatá Studna a Sovovy Mlýny

**Pavel Mareš** (28), šéfkuchař pražské restaurace Rybí trh

**Martin Svatek** (33), šéfkuchař hotelu Dvořák, Tábor

**Lukáš Pohl** (24), šéfcukrář restaurací Ambiente

**Jan Horký** (26), šéfkuchař Klášterní restaurace, Praha

**Miroslav Husák** (32), kuchař hotelu International, Brno

**Silvie Sulanská** (32), zástupkyně šéfcukráře Francouzské a Plzeňské restaurace Obecního domu Praha

**Anna Baštýřová** (28), cukrářka, Kampa Fish, Praha

**Jan Michálek** (47), manažer týmu, šéfkuchař společnosti Unilever