

Vánoční kapr netradičně

LÁKAVÁ INSPIRACE ZE SOUTĚŽE ČESKÝ KAPR V MODERNÍ ÚPRAVĚ

Štědrovečerní talíř může vypadat o poznání zdravěji, než bývá v českých rodinách zvykem. Stačí, když si vezmete příklad z vítězky soutěže pořádané Asociací kuchařů a cukrářů.



ILUSTRACNÍ FOTO: BLOOMBERG

V konzumaci rybního masa, navzdory doporučení lékařů, za vyspělým světem stále pokulháváme. Přitom skvělých kuchyňských variací úprav ryb obecně i našich tradičních karpů existuje nespočet. Mnohé z nich jsou navíc z dietologického hlediska daleko prospěšnější než známá vánoční klasika, tedy smažený kapr s bramborovým salátem.

Tucet finalistů

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky upořádala 8. prosince druhý ročník kuchařské soutěže Český kapr v moderní úpravě. Akce se konala v hotelu Zvíkov ve Zvíkovském Podhradí, tedy nedaleko soutoku řek Otavy a Vltavy. Kde také jinde než v jižních Čechách by se měl klasický jihočeský kapr prezentovat?

Do zvíkovského finále se probodovalo dvanáct soutěžících. Kapří filety dodalo Rybářské sdružení České republiky a v porotě zasedly významné osobnosti kuchařské branže. Byl mezi nimi i kuchař Martin Jiskra, kte-

rý nyní učí v hotelové škole ve Velké Británii. Za sebou má „službu“ u sporáků mimo jiné i v Japonsku a USA.

„Zatímco v Japonsku kapra podobného našemu znají a mají ho rádi, ve Spojených

státech mu moc neholdují. Jihočeský kapr je ve světě ryb unikátní kulinářská záležitost, pro Čechy dokonce se srdečním podtextem,“ říká Martin Jiskra, kterému chuť a vůně pravé rybí polévky z kapra kdekoli v

**Studentka
Marta Vovsová
při přípravě
špikovaného
kapra, se kterým
vyhrála soutěž
Český kapr
v moderní úpravě.**



FOTO: ACK