

Největší kuchařská show na Vysočině se blíží

24.10.2023 - Marie Beňová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Z korespondenčního kola postoupilo do finále šest dvojic, vždy dívka a chlapec. „Úkolem soutěžních týmů je v časovém limitu 140 minut vytvořit slaný a sladký pokrm. Při přípravě musí využít čtyři povinné lokální suroviny z Vysočiny,“ nastínil pravidla radní Kraje Vysočina pro oblast školství Jan Břížďala. Dvojice doprovází jejich vyučující nebo školitel, který jim v průběhu soutěže může slovně radit.

Textura, chuť, harmonie a vyváženost celku nebo čistota talíře. K těmto i dalším kritériím bude při hodnocení přihlížet porota složená z předních českých šéfkuchařů v čele s Tomášem Poppem, Pavlem Marešem, Janem Horkým a Janem Pýchou. Především na dezerty se zaměří mistr svého oboru, cukrář Lukáš Skála. Soutěž v 10 hodin dopoledne slavnostně zahájí její prezident Philippe Mille, vyhlášený francouzský šéfkuchař a držitel dvou michelinských hvězd.

Soutěžící předvedou originální způsoby, jak v kuchyni využít regionální produkty z Vysočiny. Na talířích porotců se letos objeví dančí hřbet bez kosti z domácí farmy Horní Rápotice, čerstvá hlíva ústřičná od Zdeňka Kittlera z Velkého Beranova, hladká světlá špaldová mouka od Františka Křepely z Mlýna Střížov a polotuhá hrušková povidla bez přidaného cukru z produkce Džemy od Drahý.

Vítězná dvojice národního kola postoupí do mezinárodní soutěže Trophée Mille International, která se uskuteční v březnu 2024 v Remeši. Čtvrtý ročník národního kola je výsledkem dlouholetého partnerství a spolupráce Kraje Vysočina s francouzským regionem Grand Est.

Ze šesti dvojic budou Vysočinu reprezentovat hned čtyři týmy, které doplní žáci gastronomických oborů z Litoměřic a Znojma. Pořadí, ve kterém se soutěžící chopí kuchyňského náčiní, vylosoval s předstihem hejtman Kraje Vysočina Vítězslav Schrek. V loňském roce trofej michelinského kuchaře Philippa Milla vyhráli David Lukačko a Tereza Urbánková z Obchodní akademie, Střední zdravotnické školy a Střední odborné školy služeb Jihlava.

Soutěžní týmy národního finále Trophée Mille 2023:

1. Střední škola pedagogická, hotelnictví a služeb Litoměřice
2. SOU a SOŠ Přímětická, Znojmo
3. Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga Žďár nad Sázavou
4. OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava
5. Hotelová škola Světlá a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí
6. Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4122862&id_org=450008