

Kristýna Zajícová ovládla prestižní kuchařskou soutěž. Karlovarský Pupp jí leží u nohou

19.1.2024 - Jitka Svatošová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Tématem letošního už 24. ročníku tradiční soutěže bylo podmáslí, které museli budoucí šéfkuchaři zakomponovat do připravovaného menu. Na něm byla jak slaná, tak sladká jídla. Soutěž se skládá ze dvou kategorií. V první, takzvaně studené, přiveze student už připravené pětichodové menu, které se vystaví a mohou si ho porotci i veřejnost prohlédnout po celou dobu soutěže. V další části musí kuchař na místě připravit studený nebo teplý předkrm. Má na něj 30 minut v zázemí a pouhých 15 minut pro dokončení přímo před zraky veřejnosti na podiu. Hotová jídla hodnotí odborná porota složená ze špičkových kuchařů a cukrářů, mimo jiné i z národního kulinářského týmu.

Kraj Vysočina patří k regionům, kde je gastronomickým oborům na středních školách věnována velká pozornost, žáci se pravidelně pod vedením svých zkušených mistrů účastní velkých národních soutěží. „Účast na tak prestižních soutěžích, jako je ta karlovarská, jde tak trochu mimo realitu běžné výuky. Je to více než běžná praxe, je to o obrovském odhodlání a dřině jak ze strany mistrů, tak i soutěžících žáků,“ popisuje Libor Fasora, ředitel OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava.

Kraj Vysočina už několik let zapojuje žáky hotelových škol do gastroakademie zaměřené na společné vzdělávání žáků, pedagogů i kuchařů, společně právě s OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava pořádá národní kulinářskou soutěž Trophée Mille Česká republika. Její vítězové reprezentují Českou republiku na světovém finále ve francouzské Remeši. Jejím pořadatelem je Philippe Mille, francouzský šéfkuchař a držitel dvou michelinských hvězd.

Gratulujeme Kristýně a týmu kuchařských mistrů OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava k vítězství.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4124437&id_org=450008