Nejlepšími středoškolskými kuchaři a cukráři letošního roku jsou David a Tereza z Jihlavy

7.11.2022 - Eva Neuwirthová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Vítězná dvojice David Lukačko a Tereza Urbánková připravila slaný pokrm z husího prsa plněného fáší a pistáciemi, s celerovým pyré, libečkovým olejem a omáčkou s červené řepy a k němu vyladila sladký pokrm mousse z kozího žervé s mákem, medovinou, švestkou a brioškou.

Svým výkonem dokázali oslovit jak odbornou porotu složenou z předních českých kuchařů a cukrářů – Jan Pýcha, Jan Horký, Tomáš Popp, Pavel Sapík, Magdalena Murínová a předseda poroty jihlavský šéfkuchař Pavel Mareš – tak i zakladatele soutěže michelinského šéfkuchaře Philippa Milla. Vítězství je pro ně zároveň pozvánkou do světového kola soutěže Trophée Mille, které se uskuteční 20. března 2023 ve francouzské Remeši.

Výsledky Trophée Mille ČR 2022:

1. místo
OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava - Tereza Urbánková a David Lukačko

2. místo

Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod - Věra Schusterová a Martin Havlíček

3. místo

ISŠ Slavkov u Brna - Pavlína Svobodová a Dmytro Pavliuk

Zvláštní cena poroty za spolupráci:

Labská SOŠ a SOU Pardubice - Zuzana Richterová a František Černý

Zvláštní cena poroty za sladký pokrm:

Střední škola Brno, Charbulova - Nikola Hrzánová a Viktor Bednář

Zvláštní cena poroty za slaný pokrm:

SŠ gastronomická Adolpha Kolpinga Žďár nad Sázavou - Eliška Havlíková a Tomáš Petera

Partnerem akce byla společnost NET4GAS.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo5/dokumenty2.asp?id=4116538&id_org=450008