

Kulinářskou soutěž Mistrovství menz 2026 ovládli kuchaři Potravinářského pavilonu ČZU

18.6.2026 - | Česká zemědělská univerzita v Praze - Čzu.cz

Ve středu 17. června hostil Potravinářský pavilon ČZU pátý ročník gastronomické soutěže Mezinárodní mistrovství menz. Pohár za nejlepší kulinářský výkon zůstal doslova doma, získala jej totiž dvojice kuchařů Potravinářského pavilonu Jiří Dobš a Vojtěch Kletečka.

V soutěži se utkaly čtyři týmy: Menza ČZU Delirest services, s. r. o., tým Potravinářského pavilonu ČZU, menzovní kuchaři z Vysoké školy báňské – Technické univerzity Ostrava a z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Soutěž tradičně pořádají Koleje a Menza ČZU a jejich partner, společnost Delirest services, s. r. o. Letošní pravidla organizátoři stanovili takto: hlavní chod musel obsahovat rybu, konkrétně candáta, luštěninu a přílohy. Základem dezertu pak musely být jahody, citrusy a ořechy. Podmínkou zároveň bylo, aby jídla byla možná uvařit v podmínkách závodního stravování.

Pošírovaný candát v cuketě si získal porotu

Vařilo se přímo v Potravinářském pavilonu, který slouží jako výukové centrum pro studenty ČZU. Domácí prostředí svědčilo právě dvojici Dobš a Kletečka, která na základě zadání připravila pošírovaného candáta v cuketě s teplým čočkovým salátem. Z ingrediencí pro dezert kuchaři Potravinářského pavilonu vytvořili citronovou tartaletku v ořechovém košíčku s jahodovou redukcí.

Právě jejich recepty a provedení zaujaly pětičlennou porotu nejvíce a dvojice si zaslouženě odnesla první místo. Získala také ocenění za nutriční vyváženost. Druhé místo obsadil tým kuchařů z menzy Vysoké školy báňské – Technické univerzity Ostrava. Třetí příčku pak získala dvojice reprezentující menzu ČZU.

Jejich grilovaný candát s černou čočkou a panna cotta s oříškovým prachem, rumem, jahodami a pomerančem si vysloužily nejvíce sympatií ochutnávajících návštěvníků, a tým tak získal cenu diváků.

Událost nabídla během dne nejen ochutnávky soutěžních pokrmů, ale také kuchařskou show jednoho z porotců, Jana Horkého, a nutriční expertky Kristýny Ostratické.

Kuchaři se navzájem inspirují

„Soutěže, jako je tato, jsou vždy přínosem pro rozvoj. Účastníci se navzájem inspirují, každý z nich vymyslí něco svého a sdílí to s ostatními. Právě propojení lidí z oboru si cením,“ uvedl Jan Horký, který má v gastronomii bohaté zkušenosti. Dvacet let vedl jako kapitán Národní tým kuchařů a cukrářů ČR a má za sebou angažmá v řadě vyhlášených restaurací.

Právě předání zkušeností a přátelskou atmosféru soutěže vyzdvihuje také ředitel Kolejí a Menzy ČZU Jiří Macoun. „Jsem velmi spokojený. Všichni si dnešek užili, ať už to byli soutěžící, porotci nebo diváci. Myslím, že všichni kuchaři předvedli to nejlepší. Samotné umístění přitom není až tak důležité, šlo nám o vytvoření komunity a sdílení zkušeností, což se nám povedlo,“ řekl.

<https://www.czu.cz/cs/r-7229-aktuality-czu/kulinarskou-soutez-mistrovstvi-menz-2026-ovladli-kuchari-pot.html>