



## **13. ročník soutěže Český kapr 2018**

Na výstavišti v Českých Budějovicích ve dnech 22. – 23.11.2018, v rámci gastronomické akce - Gastrofest 2018, proběhl 13. ročník kuchařské soutěže „Český kapr“. Jedná se o celostátní gastronomickou soutěž v kategorii junior a senior. V letošním roce bylo tématem soutěže: Český kapr v moderní úpravě. Akci pořádala AKC ČR pobočka Šumava v čele s pí. Bc. Miroslavou Pítrovou, která byla zároveň ředitelkou soutěže ve spolupráci s firmou Gastrofest České Budějovice.

Záštitu nad 13. ročníkem soutěže převzali :

ministr zemědělství ČR  
prezident AKC ČR - Bc. Miroslav Kubec  
hejtmanka Jihočeského kraje – Mgr. Ivana Stráská

Tématem letošního ročníku soutěže bylo - Český kapr v moderní úpravě. Samotná soutěž probíhá ve dvou kolech. V prvním kole – korespondenční části – soutěžící zpracují a zašlou dle propozic materiály a odborná porota poté vybere finalisty z každé soutěžní kategorie. Finalisté se následně utkají v praktické části, kde předvedou své kulinářské dovednosti. V letošním ročníku se finále zúčastnilo 12 juniorů a 12 seniorů. V této části musí soutěžící před diváky a odbornou komisí připravit čtyři porce pokrmu včetně přílohy. Základní surovinou pro přípravu pokrmu jsou filety českého kapra. Specifikou připravených kapřích filetů je, že se jedná o kapra se zvýšeným obsahem omega3 mastných kyselin.

Ve druhém kole – praktické části soutěžící měli za úkol v časovém limitu 45 minut vyhotovit určený počet porcí pokrmu před hodnotitelskou komisí a přihlížejícími diváky.

V kategorii juniorů obsadila první místo ve zlatém pásmu Nikola Bálková ze SOŠ a SOU Praha Čakovice. Druhé místo ve zlatém pásmu obsadil Raul Podrazil ze Střední školy gastronomie a služeb Liberec a na třetím místě ve stříbrném pásmu skončil Zdeněk Hour z SOU potravinářského Praha Písnice.

V kategorii seniorů obsadil první místo ve zlatém pásmu Martin Košťál z restaurace Vamper and shop z Českých Budějovic. Na druhém místě ve stříbrném pásmu skončil Lukáš

Kučera ze Švejk restaurantu, Hotel u zeleného stromu z Nepomuku a na třetím místě skončil ve stříbrném pásmu Václav Pergl z SOŠ a SOU Praha Čakovice.

Všichni soutěžící si sebou odnášeli hodnotné ceny, které věnovali partneři a sponzoři letošního ročníku soutěže Český kapr.

Velké poděkování za hladký průběh celé soutěže náleží zejména předsedkyni pobočky AKC Šumava a ředitelce soutěže pí. Bc. Miroslavě Pítrové rovněž tak jejímu manželovi Oldřichu Pítrovi, a dalším členům pobočky AKC Šumava Jindřichovi Žydkovi, Vladimíru Vyhnisovi a Eduardovi Levému.

Poděkování patří i odborné komisi kterou tvořili předseda komise Vladislav Stuparič, Bc. Miroslav Kubec, Vladimír Picka, David Kalina a Jan Pýcha.

Ryby dodala Fakulta rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity. Soutěžní filety do soutěže připravila prodejna Ryby pro zdraví Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity.

Mimo jiné je nutné poděkovat i partnerům a sponzorům celé akce.

Hlavní partner soutěže :

- Ministerstvo zemědělství ČR
- Rybářské sdružení ČR
- Jihočeský kraj
- Intergast a.s.
- Czech specials

Partnerům a sponzorům pobočky AKC ČR Šumava:

Kulinářské umění, Fany info, Coop, Fomi, Jiva – Jiráček, Bonduelle, ZKD Sušice, Svět Gastronomie hotelnictví, obchodu, Robot coupe, SVG kulinářské speciality, Centrum gastronomie Sušice, Pekařství Karel Rendl Sušice, Penzion Pegast České Budějovice, Pavlína Berziová – šéfcukrářka, Hotely Srní a Šumava, Farmářské obchody Tomáš Popp, Radison SAS Alcron hotel, Auerle,, Škola kávy, Spack Sušice, Friedr Dick, Restaurace pod zámekem Průhonice, Hotel Clarion Praha, Hotel Nautilus Tábor, JARG s.r.o. České Budějovice, Retigo, Prokast, Pivovarský dvůr Zvíkov, hotel Port Máchovo jezero, pivovar Prazdroj, pivovar Svijany, Progastronomy, Šmakoun, Beer Factory, Plzeň, JIP potraviny, Aquapalace Čestlice, hotel Olympic Praha, David Kalina, auto Zrucký

Za AKC ČR, pobočka Šumava

JUDr. Vladimír Vyhnis