



## **15. ročník soutěže Český kapr 2021**

Na výstavišti v Českých Budějovicích ve dnech 18. – 19. 11. 2021, proběhl po roční covidové pauze 15. ročník kuchařské soutěže „Český kapr“. Jedná se o celostátní gastronomickou soutěž v kategorii junior a senior. V letošním roce znělo zadání soutěže: Český kapr v moderní úpravě. Akci pořádala AKC ČR pobočka Šumava v čele s pí. Bc. Miroslavou Pítrovou, která byla zároveň ředitelkou soutěže.

Záštitu nad 15. ročníkem soutěže spolu převzali ministr zemědělství ČR Ing. Miroslav Toman, CSc. a prezident AKC ČR Bc. Miroslav Kubec.

Tématem letošního ročníku soutěže byl – 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 5 seniorů. V této části musí soutěžící před diváky a odbornou komisí připravit čtyři porce pokrmu včetně přílohy. Základní surovinou pro přípravu pokrmu jsou filety z českého kapra. Specifikou připravených kapřích filetů je, že se jedná o kapra se zvýšeným obsahem omega3 mastných kyselin.

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

V kategorii juniorů obsadil první místo ve zlatém pásmu Ondřej Kubů z SOU gastronomie U krbu, Praha s receptem – kapr, cizrna, paprika, slanina. Druhé místo ve zlatém pásmu obsadila Hana Budková z hotelu Maximilian a na třetím místě ve zlatém pásmu skončil Adam Trmal z SOŠ a SOU Praha Čakovice.

V kategorii seniorů obsadil první místo ve stříbrném pásmu Vojtěch Petržela z Výčepu Korunní s receptem kapr v soli, omáčka z kostí, mlíčí, kapří škvarky, pepitky, jeseter, pažitka, paprika. Na druhém místě v bronzovém pásmu skončil Jakub Lukáč z restaurace Farma Fish and Steak Vrchlabí a na třetím místě skončil v bronzovém pásmu Rodrigo Retamal z Léčebných lázní Konstatinovy lázně a.s.

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, Oldřichovi Pítrovi a dalším členům pobočky AKC Šumava Vladimíru Vyhnisovi a Gabriele Králíčkové.

Poděkování patří i odborné komisi, kterou tvořili předseda komise Bc. Miroslav Kubec, Tomáš Popp, David Kalina, Ing. Eduard Levý a Jakub Sedláček.

Poděkování patří i moderátorovi celé soutěže Jakubovi Sedláčkovi, který po oba soutěžní dny velmi poutavě moderoval soutěžní klání.

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

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

Hlavní partneři soutěže:

- Ministerstvo zemědělství ČR
- Rybnářské sdružení ČR
- Fagor profesional
- Prodejna Ryby pro zdraví fakulty rybnářství a ochrany vod JCU České Budějovice
- GastroJobs.cz
- Bondulle

Partnerům a sponzorům pobočky AKC ČR Šumava:

Cambodian s.r.o. – .pepper..field, Friedr Dick, Fomi, Czech Specials, Fany info, Robot coupe, JARG s.r.o. České Budějovice, Penzion Pegast České Budějovice, Hotely Srní a Šumava, Auerole, ZKD Sušice, JIP potraviny, Svět Gastronomie hotelnictví, obchodu, SVG kulinářské speciality, Coop, Hraška, Pekařství Karel Rendl Sušice, Pavlína Berziová – šéfcukrářka, Spack Sušice, David Kalina, Centrum gastronomie Sušice, Savencia Fromage & Dairy, Gastro line Drana Catering, pivovar Moravia, Farmářské obchody Tomáš Popp, Kulinářské umění.

Za AKC ČR, pobočka Šumava

JUDr. Vladimír Vyhnis