

V Benešově, 17. 10. 2012

Tisková zpráva: český carving na světové kuchařské olympiádě 2012 **3x stříbro, 6x bronz a dvě finálové účasti pro carving,** **zlaté medaile dovezli cukráři**

V tradičním cyklu čtyř let se od 6. do 9. října v německém Erfurtu konala světová kuchařská olympiáda, která je považována za nejprestižnější a největší kuchařskou akci na světě. Kromě soutěží týmů se účastní řada jednotlivců. V populární kat. D1 kuchařské artistice chtěli Češi navázat na zlatou sérii z posledních čtyř olympiád, kdy nejceněnější kovy dovezli za led nebo zeleninu.

Hodnocení na této soutěži bývá tradičně přísnější oproti jiným soutěžím, což se potvrdilo i letos. Zvláště, když přibýlo soutěžících z Asie a výrobků z kořene taro. Na něm mnozí pracují přes měsíc a mají údajně „tajný recept“ jak uchovat výrobek až šest měsíců. A samozřejmě se potvrdilo, že bez zařazení 3D motivů a to navíc ještě velmi dokonale zpracovaného se dá těžko pomýšlet na zlato. Další cesta na zlaté příčky je mít velmi originální motiv, téma nebo zpracovat méně tradiční surovinu, což potvrdila jedna z českých škol v kat. D2 s perníky.

To, že každá medaile měla svojí hodnotu napovídá i fakt, že mnozí zlatí a stříbrní medailisté z Culinary World Cup 2010 si domů vezli bronz nebo dokonce diplom. Loňský evropský šampion z Ruska vyšel v této kat. rovněž naprázdno.

Milým překvapením byly pro české barvy stříbro MUDr. Reginy Pelíškové za zubařskou tematiku, kde využila obličej. Stejně ocenění obdržel zvěrokruh s malými 3D motivy z kořene taro Michala Cominardiho. Pro prvně jmenovanou to byla první účast na zahraniční soutěži, o to víc to těší. Na třetí stříbro dosáhla Eliška Vostalová, která využila své jemné řezby a zvířata v podobě ptactva. Velký obdiv zaslouží i Ladislav Pakosta, který šel do střetu s asijskými kolegy s kořenem taro. Jeho bronz má velkou cenu. Na bronzové pásmo dosáhl ještě Miloš Turek, Zbyněk Ženíšek a Anna Strnadlová.

Své carvingové umění předvedli v Erfurtu také Marie Paprstkářová, Jana Davidová, Radek Vrána a Radek Vach.

V Czech Carving Studiu se připravoval na svojí první soutěž indický kolega Umasankar Dhanapal a i jeho bronz potěšil. Tým ho bere už jako polovičního Čecha.

Poprvé se na olympiádě řezalo i v limitu. Po třech základních kolech, kde se představilo přes padesát řezbářů z celého světa, postoupilo 31 do finálového kola. V základním kole se představil Ladislav Pakosta, Michal Cominardi, Eliška Vostalová a Daniel Pohorský. Právě posledně dva jmenovaní řezali ve finále. Všichni soutěžící měli za 3 hodiny zpracovat dýni a tři suroviny. Tato soutěž je velmi férová tím, že všichni mají stejné podmínky a neporovnávají se práce, které vydrží několik měsíců nebo alespoň týdnů s těmi co vydrží max. týden. Stejně

jako v kat. D1 se i zde potvrdilo, že ke zlatu vede 3D motiv nebo dokonalá plastika s podobnými prvky.

Oba Češi dosáhli na bronz, byť v případě Elišky Vostalové asi nebylo daleko ke stříbru. Ale to mohou nyní být jen dohady, protože u olympiády se body nezveřejňují. Celkem bylo uděleno ve finále 4x zlato, 3x stříbro a 15x bronz.

To co se nepodařilo v kat. D1 a D3, tak v cukrářské artistice kat. D2 dokonale. Česká účast byla až nečekaně zlatá. Hned dvě zlaté medaile si odvezla Eliška Nýdrlová ze školy v Nové Pace.

Její zlaté výrobky jsme mohli vidět v Hradci Králové v posledních dvou letech a další dvě zlaté medaile veze do vsetínské školy Jaroslava Londová a její studentka Aneta Malčíková za perníky. Zlaté perníky dovezla do Německa ze Slovenska Maria Muráriková a Martina Rogonzinská. I tyto zlata nás těší zvlášť, když jsme obě české školy před časem přesvědčili včetně prvně jmenované slovenské perníkářky, aby jezdili na tyto soutěže....znovu se ukázalo, že Česko a Slovensko nemá jen talent, ale i „zlaté ručičky“.

Luděk Procházka

CZECH – SLOVAK CARVING TEAM