



Český kapr s košíkem farmářských produktů

K nejzajímavějším přehlídkám kulinářského umění na gastronomickém festivalu Gastrofest patří soutěž profesionálů – Český kapr. Letos se festival konal 8. až 9. listopadu 2013 na česko-budějovickém výstavišti. Jeho osmý ročník akcentoval využití regionálních farmářských produktů. Organizátor soutěže, Asociace kuchařů a cukrářů ČR zastoupená svou regionální pobočkou Šumava, vytvořil důstojné podmínky třinácti finalistům v juniorské a seniorské kategorii. První den soutěže byl přehlídkou odborných znalostí učňů a studentů gastronomických škol. O konečné vítězství se střetla zkuše-

podávané s restovaňou zeleninou a kapří krocketka doplněná dýňovým pyré se zauzeným máslem a smetanovo-citronovou omáčkou – bylo ohodnoceno jako vítězné.

Ještě vyrovnanější souboj předvedli finalisté seniorské části. Souboj o vítězství se soustředil na dva profesionály, shodou okolností stejného příjmení. O konečném pořadí rozhodly pouhé dvě desetiny bodu. Vítězství získal ostřílený borec Jan Beneš, který pečlivě buduje svou profesní kariéru. Absolvent klánovické školy SČMSD pracoval pod vedením uznávaných mistrů: v restaurantu Flambée u Dušana Jakubce, v restaurantu hotelu Mandarin Oriental u kuchařského mistra Jiřího Štífta nebo v prestižním anglickém klubu. Tři roky byl členem juniorského národního družstva AKC ČR, které v té době vedl Bc. Miroslav Kubec. Dnes ve svých 25 letech šéfuje kuchyni v restaurantu U Štěpána ve Vojeticích poblíž Sušice. Vítězství získal za následující pokrm – Pečený filet z kapra na zauzeném másle, mrkvové pyré, kapusta s domácím špekem, krocketa s vnitřnostmi a farmářským sýrem

