

KUČAŘI MĚŘILI SVÉ SÍLY

FINÁLE. Chuť, vůně, vzhled, receptura, to je jen část kritérií, které rozhodovaly o umístění kuchařů v třetím ročníku soutěže Český kapr, která se konala v sobotu ve Zvíkovském Podhradí v hotelu Zvíkov. Do finále bylo pozváno dvanáct soutěžících. Ti měli za úkol připravit za 45 minut jídlo, které bude složené ze tří chodů. Podmínkou bylo, aby účastníci využili pro jednu porci nejméně 150 gramový filet z kapra. „Připravil jsem kapra zabaleného v planchetě s bylinkou, použil jsem rozmarýn. Přílohu jsem rozdělil na lehkou a těžkou. To celé bylo doplněno omáčkou. Nezvládl jsem úpravu tak, jak jsem chtěl, ale určitě je to dobrá zkušenost. Trénoval jsem sice doma, na ostro je to ale úplně jiné,“ řekl jeden z finalistů, Michal Šmíd (17), student třetího ročníku oboru kuchař-číšník Středního odborného učiliště Sušice. Hlavní cenou pro vítěze byla pracovní stáž v Anglii.

Foto: Deník/ Monika Filipová

