

Tak trochu utajená Znojemská pečeně

Sedmnáctý ročník mezinárodního festivalu televizních a rozhlasových pořadů o gastronomii Znojemský hrozen se uskutečnil 15.-17. října opět ve Znojme. Jeho nejdílnou součástí je i soutěž mladých kuchařů KLASA Znojemská pečeně 2015 a KLASA Okurkový salát 2015 probíhající pod záštitou Václava Stárka, prezidenta Asociace hotelů a restaurací ČR. A právě touto soutěží ve čtvr-

tek festival Znojemský hrozen začínal. Celkem se přihlásilo devět třicetiletých týmů mladých kuchařů a kuchařek do osmnácti let z celé republiky. Letos se již potřetí poměřili své dovednosti při přípravě slavné znojemské pečeně.

Navíc měli ještě další úkol, okurkový salát. Souběžně se soutěžícími připravoval stejné pokrmy také zahraniční host

festivalu, přední francouzský kuchař Franck Sucillon.

Profesní výkon, vizuální a chutný dojem včetně prezentace předkládaných pokrmů hodnotila šestičlenná porota vedená zástupcem prezidia Asociace hotelů a restaurací ČR Milanem Nemravou.

Skoda jen, že do velkého sálu Hotelu Dukla na zahájení ani slavnostní vyhlášení vítězů gastronomické soutěže nedorazil nikdo z vedení znojemské radnice. Město Znojmo je přitom hlavním partnerem mezinárodního festivalu Znojemský hrozen.

Také neутěšené prostředí tohoto hotelu se pro pořádání tak prestižní akce příliš nehodí. Propagace festivalu byla letos zřejmě poněkud slabší. Návštěvníků přišlo do Dukly opravdu velice málo. Do budoucna se tedy dá ještě mnohé zlepšovat. Letošní Znojemská pečeně tak zůstala před veřejností téměř v utajení.

Loňské první místo obhájili studenti kuchařsko-číšnického oboru ze znojemské Primky. Martin Dobrovolský, Roman Šálek a Kristýna Gábová vsadili na moderní úpravu této tradiční speciality. Variace znojemské pečeně a roládky plněné uzeným jazykem, okurkou a masovým směsí, s hovězím demi-glas, dýňovým nákypem a slaninovým chlípsem porotou uchvatila. Pod skvělým vedením učitelky odborného

výcviku Jarmily Dřevojanové si opět vyvážili zlato. Za okurkový salát získali pěkné třetí místo.

Program festivalu nabízel tři dny doslova nabitě chutí a vůní s mnoha doprovodnými akcemi. Příprava oblíbené pochoutky z

hovězího masa a sterilovaných okurek, mistr kuchař z francouzského Lyonu, veřejné projekce festivalových soutěžních pořadů v kině Svět, výstava dětských kreseb Plný talíř malování, soutěž o pívni speciály, propagace

značky KLASA a regionálních potravin, slavnostní vyhodnocení festivalu s předáváním cen ve Znojemském divadle. Tak vypadal letošní ročník.

Kateřina Kotoučová



Studenti z Primky finišují.

foto: -kat-



Závěrečné vyhazování kuchařských čepic.

foto: -kat-