

Na vítězství v soutěži si nevěřili

První listopadová neděle patřila v City parku Jihlava vaření. Konalo se zde národní finále gastronomické soutěže Trophée Mille. Osm týmů a šestnáct mladých kuchařů a kuchařek.

Mimo jiné zde byli studenti oboru kuchař-číšník Tereza Urbánková a David Lukačko, zástupci z jihlavské Obchodní akademie, střední zdravotnické školy a střední odborné školy služeb.

Těm se na domácí půdě nakonec podařilo zvítězit a zajistit si tak možnost reprezentovat Česko na finále v Remeši.

V soutěži byly pevně dané suroviny, které musely být zakomponovány do sladkého i slaného pokrmu.

Některé suroviny však byly nové i pro učitele odborného výcviku, kteří děti na soutěž připravovali.

„Zákrvas z červené řepy byl nový i pro nás. Takže jsme si ho museli prvně ochutnat,“ vysvětluje Tomáš Partl, který děti na soutěž chystal.

Během soutěže svým svěřencům mohl lehce pomáhat. „Nesměl jsem ochutnat ani pomoct, ale mohl jsem radit a trošku organizovat. Fyzicky jsem dělat nic nemohl,“ vysvětluje učitel.

Když zjistil, že zvítězili, byl to prý nepopsatelný pocit. „Běhala mi husina po zádech,“ říká s úsměvem při vzpomínce na úspěšné finále, které se koná 20. března příštího roku.

Vítězka Tereza Urbánková prozradila, že byla nominací do soutěže nadšená.

Příprava na soutěž trvala asi pět dní. „Každý den jedno jídlo, třetí den to bylo už ideální a jen jsme dodělávali vzhled,“ vysvětluje Terezin týmový kolega David Lukačko.



VÍTĚZNÝ tým.

Foto: archiv školy

Tereza měla na starosti sladký pokrm a David slaný. „Nejnáročnější byl asi začátek, než jsme se chytli. Pak když jsem viděla, že jedeme správně, tak už ten stres opadl,“ popisuje pocity z celorepublikového finále studentka.

Ani jeden z dvojice prý výhru nečekal a byla pro ně překvapením. David na prvenství prý chvíli pomýšlel, ale ve chvíli, kdy viděl jídla ostatních soutěžících, tak očekával přinejlepším třetí místo.

Tereza měla oproti tomu velké nervy a bála se, že něco pokazí. Oba studenti se také shodují na tom, že by do budoucna chtěli pracovat v gastronomii.

To je ovšem zatím ještě daleká budoucnost. Mnohem blíže je proti tomu velké březnové finále ve francouzské Remeši.

„Strašně se těším, akorát ta příprava bude náročná. Dáváme teď dohromady recepty a budeme zkoušet,“ popisuje Tereza přípravy a dodává, „pořád tomu nemůžu uvěřit, že jedeme. Když jsem nastoupila na tuhle školu, rozhodně mě nenapadlo, že budu vařit ve Francii před kuchaři s michelinskými hvězdami.“

David doufá, že se zde umístí alespoň na třetím místě, i když i to podle něj prý nejspíš bude těžké. -vd-

Vysoká škola polytechnická Jihlava

V Š P
J

Bc.

- APLIKOVANÁ TECHNIKA PRO PRŮMYSLOVOU PRAXI
- APLIKOVANÁ INFORMATIKA
- APLIKOVANÉ STROJÍRENSTVÍ
- CESTOVNÍ RUCH
- FINANCE A ŘÍZENÍ
- ZDRAVOTNĚ SOCIÁLNÍ PÉČE
- VŠEOBECNÁ SESTRA
- PORODNÍ ASISTENTKA

NMgr.

- APLIKOVANÁ TECHNIKA PRO PRŮMYSLOVOU PRAXI

PŘIJÍMÁME PŘIHLÁŠKY

PREZENČNĚ I KOMBINOVANĚ

www.vspj.cz/eprihlaska

STAŇ SE ŘEZNÍKEM

CTI ŘEMESLO A SKVĚLE VYDĚLÁVEJ

STUDUJ OBOR ŘEZNÍK - UZENÁŘ V TŘEŠTI

PŘIHLAS SE A ZÍSKEJ OD NÁS:

FINANČNÍ PODPORU STUDIA A UBYTOVÁNÍ

Po vyučení nabízíme perspektivní zaměstnání ve společnosti Kostelecké uzeniny, která je ve zpracování masa absolutním lídrem trhu. Možnosti výdělku až 40.000 Kč měsíčně a široká nabídka dalších benefitů.

Více info v SOŠ a SOU Třešť, K Valše 38, 589 01

WWW.KOSTELECKEUZENINY.CZ