

InterGast Culinary Team – „Cinklo to“

Ve dnech 15.-19. února 2020 proběhl v německém **Stuttgartu už osmý ročník kuchařské olympiády**, na kterou přijelo až 2000 kuchařů z 59 zemí světa. Soutěže se zúčastnily národní seniorské a juniorské týmy, dále vojenské, catering, regionální týmy ale i jednotlivci.

Letošní olympiády se podruhé zúčastnil i kuchařský tým společnosti InterGast složený z bývalých členů národního týmu České republiky, jmenovitě: Radek David - kapitán týmu a šéfkuchař restaurace La Veranda a Babiččina zahrada, Lukáš Paluska – manager týmu a šéfkuchař hotelu Carlsbad Plaza v Karlových Varech, Lukáš Skála – spolumajitel firmy Cukrář Skála, Tomáš Frištenský – šéfkuchař restaurace La Veranda Kyjev, Silvie Sulanská – cukrářka z cukrárny Lukáš Skála, Tomáš Horák – šéfkuchař hotelu Adria Praha.

V tomto složení vybojovali členové AKC ČR v našlapané **kategorii regionálních týmů stříbrnou medaili a celkově skončili na 9. místě z 30 přihlášených kuchařských uskupení.**

A jak celá soutěž probíhá? Jako výstava obrazů - celý tým musí uvařit a vystavit soutěžní tabuli, která musí obsahovat pěti chodové menu (Tomáš Frištenský), osmi porcovou slavnostní studenou mísu (Radek David), tři různé předkrmy (Radek David), čtyři druhy finger food po šesti kusech (Lukáš Paluska), čtyři talířové dezerty (Lukáš Skála, Silvie Sulanská) a čtyři druhy pralinek opět po šesti kusech (Lukáš Skála, Silvie Sulanská).

A co vlastně účast na kuchařské olympiádě obnáší? Spoustu tréninků a diskusí nad dekorací tabule a samozřejmě nad samotnými pokrmy, kde konečné právo veta má vždy kapitán, odborník na slovo vzatý a guru české gastronomie. Při konání samotné soutěže tým dva dny například vůbec nespál, celkem za čtyři dny naspál 14 hodin a ujel v autě 1800 km. Všechny strasti jsou zapomenuty ve chvíli, kdy to na podiu „cinkne“, jak říkají kuchaři. Hned po vyhlášení se již plánuje budoucnost celého týmu a další olympijské čtyřletky a najednou vůbec nevádí, že jeho členové už dva dny nespali.

Celý úspěch InterGast Culinary Teamu by nebyl možný bez sponzorů, jimž náleží srdečné poděkování. A to především společnosti InterGast, která zajišťuje kuchyňské zázemí a ubytování týmu - jelikož sama realizuje špičkové kuchyně, tak i pro tým vždy vybere perfektní zázemí pro vytváření soutěžních pokrmů, ze špičkového hotelu většinou tým využije sprchu, postel bývá v celku zbytečná. Dále děkujeme společnosti Nestlé Profesional a Bonduelle za finanční prostředky, firmě Wusthof za ostře nabroušené nože stejné značky, spol. Premium Gastro za veškerý výstavní porcelán a inventář, společnosti Hortim International za přísun vitamínů, surovin pro naše výtvoř, ale i za dekoraci pro soutěžní tabuli, firmě Fomi za ušití týmového kuchařského oblečení, společnosti Valrhona za skvělou čokoládu pro cukrářskou část výstavní tabule. Děkujeme!

Historie týmu

2013 založení týmu Radkem Davidem

2014 CULINARY WORLD CUP /Lucembursko/ - stříbrná medaile

2016 Kuchařská olympiáda /Německo/ - zlatá medaile

2018 CULINARY WORLD CUP /Lucembursko/ - stříbrná medaile

2020 Kuchařská olympiáda /Německo/ - stříbrná medaile

Kontakt pro média: Lukáš Paluska, paluska@edengroup.cz, +420777674038

Oficiální stránky soutěže <https://www.olympiade-der-koeche.com/en/>

