

Rozšíří Znojemský hrozen soutěž internetových stránek v gastronomii a potravinářství?

Novinkou gastronomického festivalu Zlatý hrozen 2014 byl také seminář o tom, zda by bylo do budoucna možné v jeho rámci vyhlásit a pořádat soutěž o nejzajímavější a nejužitečnější internetové stránky v oblasti gastronomie a potravinářství.

Pro hovoří například i fakt, že internetové stránky jsou zrcadlem každé firmy, navíc umožňují mj. i komunikaci s cílovými skupinami. Jejich efektivnost v dopadu na adresáta nebo adresáty je dána řadou momentů, a proto je třeba jejich kvalitu sledovat, obsah a vše co s tím souvisí rozvíjet a hledat stále nová zadání, která by měla naplňovat. Nový projekt by měl tomuto procesu konfrontaci formou soutěže napomoci.

Diskusního fóra se zúčastnili Václav Malovický, Jaroslav Sapík, doc. Jitka Vysekálová Ivan Vodochodský a další. Seminář moderoval PhDr. Adolf Boháček.

Kromě výměny názorů nad charakterem zvažovaného projektu bylo stanovení kritérií, která by o nejlepších internetových stránkách rozhodovala, zmiňována byla kreativita, originalita webu a jeho užitečnost, tedy to, co cílovým skupinám kromě informací přinesou. Hodnoceny by měly být pochopitelně i estetický dojem a design, technologická stránka - tedy jak snadno se uživateli s nimi pracuje atd.

I když už existuje řada soutěží týkající se internetových stránek, orientace soutěže zaměřené na oblast gastronomie a potravinářství by nabídla prozatím málo popsanou kapitolu. Je zřejmé, že seminář zahájil nesporně dlouhou diskusi o tom, v čem dosavadní způsoby prezentací firem na internetu vyhovují a v čem by mohly být jiné vzhledem k novým trendům na trhu gastronomie a potravinářství.

Obsáhlá a zajímavá diskuse ukázala, jak je tento problém zajímavý a jaké možnosti nabízí. Závěry poslouží k další diskusi o programu festivalu Znojemský hrozen i o jeho další orientaci a zaměření.

Ing. Josef Vacl, CSC., PORT, s r. o.



Předání ocenění vítězům soutěže o nejlepší speciální pivo.

Program na dnešek

Sobota 18. 10.

09:00 - 15:00 • Festivalový vlak Znojmo Retz a zpět
Vinařský labyrint v Retzu

19:00 - 23:00 • Slavnostní večer festivalu ve Znojenském divadle,
předávání cen moderuje Aleš Háma,
s koncertem Petra Vondráčka a skupiny Lokomotiva
závěrečný raut



festival Znojemský hrozen

16. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII
16th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY

Znojmo, Czech Republic
6.-18. 10. 2014

HOT NEWS

3.

18.10.2014

Hlavní mediální partneři festivalu:



Hlavní partneři festivalu:



Mediální partneři festivalu:



Partneři festivalu:



www.znojemsky-hrozen.cz

Nejlepší kuchařská kniha

Nejlepší gastro časopis 2014

V XVI. ročníku Mezinárodního festivalu o gastronomii Znojemský hrozen 2014 byl vyhlášen již II. ročník soutěže o Nejlepší vydanou Kuchařskou knihu 2014 a Nejlepší tištěný Gastro časopis 2014. Soutěž je pořádána pod záštitou Státního zemědělského a intervenčního fondu s podporou mediálních partnerů festivalu.

Svým hlasováním porota rozhodla takto:

Kuchařská kniha roku 2014

1. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk
Pražský kulinářský institut
2. místo - Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o.
3. místo - Snídaně u Florentýny - Jana Florentýna Zatloukalová
Mrs. Word s.r.o.
- 4.místo - Dobrého kari není nikdy dost - Jiří Štíft - Euromedia -Ikar
- 5.místo - 15 minut v kuchyni - Jamie Oliver - MLD Publishing s.r.o.

Nejlepší surovinová kuchařka

1. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk
Pražský kulinářský institut
2. místo - Velká sýrová nakládačka - Kateřina Suchá, Iva Bartošová
MF a.s.
3. místo - Dobrého kari není nikdy dost - Jiří Štíft - Euromedia-Ikar

Nejlepší grafická úprava a tisk

1. místo - Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o.
2. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk
Pražský kulinářský institut
3. místo - Kuchařka pro mého muže - Veronika Zemanová
Smart press s.r.o.

Nejlepší fotografie

1. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk
Pražský kulinářský institut - fotografie Pavel Bílek
2. místo - Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová
Smart press s.r.o. - fotografie Alena Hrbková
3. místo - Kuchařka pro mého muže - Veronika Zemanová
Smart press s.r.o. - fotografie David Turecký

Tradiční česká a regionální kuchařka

1. místo - Bez vody neuvaříš - Václav Malovický - VM nakladatelství
2. místo - Klenoty klasické evropské kuchyně - Roman Vaněk
Pražský kulinářský institut

3. místo - S Evou v ráji - Eva Filipová - Euromedia-Ikar

Zvláštní ocenění poroty - Čestné uznání

Kuchařka pro děti

Laskončina kuchařka pro malé kuchtíky - Zuzana Pavésková, Zdenka Chocholoušová - Fragment, s.r.o.

Nejoriginálnější kuchařka

Láska prochází kuchyní - Denisa Bartošová - Smart press s.r.o.

Kulinární historie

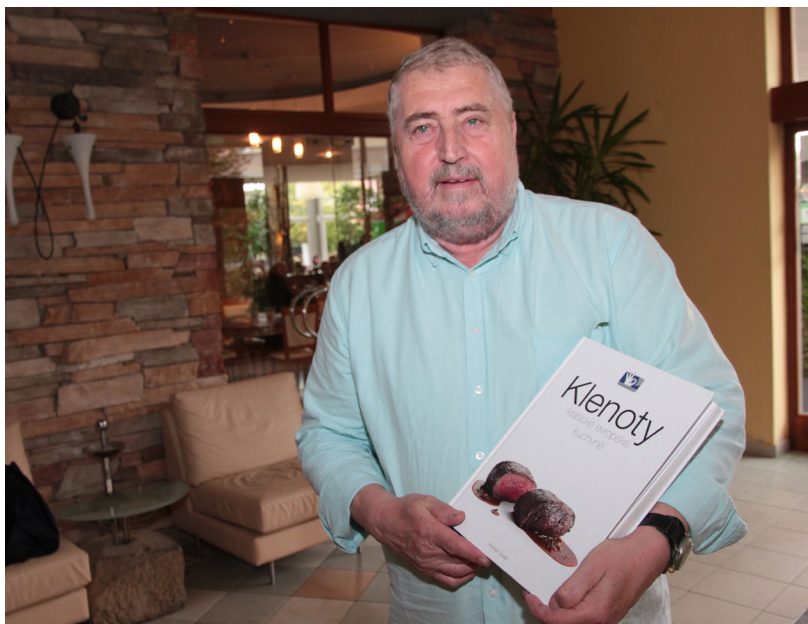
Bez vody neuvaříš - Václav Malovický - VM nakladatelství

Nejlepší překlad knihy

Jitka Rákosníková za překlad knihy 15 minut v kuchyni - Jamie Oliver
MLD Publishing s.r.o.

Gastro časopis 2014

1. místo dělené
Apetit - vydavatel BURDA Praha spol. s. r.o.
Gastro&Hotel profi revue - vydavatel Cortina park
2. místo - Gurmet - vydavatel Astrosat s.r.o.
3. místo - F.O.O.D. - vydavatel Mladá Fronta a.s.



Václav Malovický s jednou z oceněných knih



Lenka Sapíková

Sapíkovci v akci

Loňská premiéra Gastroshow Klasa se setkala s velkým úspěchem, a proto je nám ctí, že i letos jsme mohli tento úžasný gastronomický zážitek zopakovat. Kuchařské umění a do jisté míry i show Jaroslava Sapíka a jeho týmu, doplněné o podrobné informace o přípravě pokrmu stravníky opravdu nadchl.

Pro páteční odpoledne sestavil Jaroslav Sapík pětichodové menu. Jako předkrm zvolil králičí paštiku s karamelovými cibulkami a houbami, polévku v jeho nabídce zastupoval krém z husích jater, ovoněný černými lanýži. Mezichodem byl pak pečený candát na ragú z růžičkové kapusty s ratte brambůrky přelitými kmínovým glazé. Vepřová panenka s bramborovým pyré s brokolící a slaninovými chipsy jako hlavní chod, chuťové buňky nadšených strávníků ještě více potěšila. Celé menu příjemně dovršila sladká tečka v podobě závinu s višněmi a mákem, navíc přelitým smetanovým krémem.

Tým slavného a oblíbeného kuchaře letos rozšířila jeho milá dcera Lenka. Ta se svými sladkými pokrmy navíc ještě zabodovala během večera, kde dostaly její dezerty prostor. A právě o sladkých tečkách jsem si s Lenkou Sapíkovou povídala.

Jaké dezerty nejraději připravujete?

Doma asi nejraději připravuju štrůdl z domácího listového těsta, ten máme rádi. A v práci asi nejraději zdobím dorty, to mě hodně baví. Dělam často růže a podobná zdobení, hlavně na svatební dorty. Ráda si hraju, pracuju s tvarovací hmotou, baví mě na tom kreativní práce.

Dá se sloučit cukrářství s dietami?

Cukrařina je, řekla bych, daleko lehčí, i zdravější než byla dřív. Dříve se hodně dělaly máslové krémy, teď spíš odlehčené ovocné moučníky. Navíc si myslím, že se dbá na použití hodně kvalitních surovin. V tom je ten velký rozdíl. Navíc se dá udělat moučník, který není tak kalorický, aby po něm musel někdo hned přibrat.

Jaké jsou aktuální trendy v pečení?

Především to, o čem jsme právě mluvily. Je velký zájem o odlehčené dorty, jeden čas byl velkým trendem cheesecake nebo cookies, a podobné tvarohové koláče. Teď mi přijde, že se vracíme ke generaci našich babiček a vytahují se staré recepty. Lidi se hodně přejedli takových těch amerických a vůbec zahraničních věcí. Spíš se opravdu dělají starší recepty, které se modernizují - sladká jídla, žemlovka, palačinky...

Jak hodnotíte úroveň našich cukrářů?

Cukráři se u nás velmi zlepšili. Jsou teď na dobré úrovni, pracují kvalitně. Nejsou sice tak propagovaní, ale jsou opravdu kvalitní. Když ochutnám třeba v zahraniční produkty a porovnáám je s našimi, určitě se nemáme za co stydět.

Vy sama sladké jíte?

Já jím hodně sladké, miluju ho. Mám ráda domácí, ne moc těžké dezerty. Mám ráda domácí závinu, kremrole a bábovky. Doma vůbec hodně pečů. Když máte ráda sladké, ujídáte někdy i syrové těsto? Stejně jako někdo ujídá při vánočním pečení linecký, tak i já od dětství jím syrové těsto. I když vím, že by se to nemělo, přes to tyhle hříchy mám.

Radka Holasová

Motto

Nezáleží na tom, jak se vaří, ale s jakou láskou se to dává dohromady. (Hašek Jaroslav)