

KUCHAŘSKÁ KNIHA a GASTROČASOPIS ROKU 2015

Jen pár řádek před vyhlášením

Letošní, již třetí ročník této soutěže, svými přihlášenými knihami a časopisy a jejich počty nejen překvapil pořadatele, ale zaskočil i odborné porotce. Organizátoři dle vyhlášených pravidel do vlastních soutěží připustili dvanáct gastročasopisů a dvacet jedna kuchařských knih. Jako ředitel soutěže mohu potvrdit radost nejen nad počtem přihlášených, ale hlavně úrovní knih a časopisů.

Vlastní soutěž časopisů byla velmi dramatická. Ještě před posledním hlasem francouzské porotkyně na první místo byli se stejným počtem bodů tři kandidáti. Až tento hlas rozhodl o vítězi a pořadí na dalších dvou místech.

Knižní porota, stejně jako v loňském roce pokračovala v záměru maximální objektivity hodnocení, a aby se vyloučilo vzájemné ovlivňování porotců, rozhodla se letos hodnotit knihy vždy individuálně, bez znalosti, jak který porotce již hodnotil. Výsledek byl tedy znám, až po zpracování posledního hodnocení. Dnes večer bude vyhlášena nejen nejlepší Kuchařská kniha roku 2015, ale i vítězové kategorie “Nejlepší surovinová kuchařka” a “Tradiční česká a regionální kuchařka”. Zároveň bylo rozhodnuto o udělení dvou zvláštních uznání poroty i ředitele soutěže.

Potvrdily se trendy moderní gastronomie v používání tradičních a domácích surovin i postupů často vycházejících přímo z kulinárních zkušeností jednotlivých regionů. Orientace autorů na profesionalitu byla v letošním výběru knih velní potěšující. “Kuchařky” různých mediálních hvězdiček a kulinárních grafomanů, organizátoři i porota jednoznačně a fundovaně odmítli, a tak jen potvrdili setrvalý zájem o kvalitu a úroveň festivalu Znojemský hrozen. Nakladatelé věnují stále více pozornost nejen grafickému zpracování, fotografiím, ale i jazykové úrovni. A to je pro mne tím letošním hlavním potěšením.

Václav Malovický, ředitel soutěže

VÝSLEDKY SOUTĚŽE KUCHAŘSKÁ KNIHA ROKU 2015

1. KUCHAŘKA PRVNÍ REPUBLIKY, Jitka Rákosníková, Eva Všetíčková, Smart Press
2. JAK NAKOUPIT A ZPRACOVÁVAT MASO, Appetit speciál, Burda
3. KVĚTINOVÁ KUCHAŘKA, Jana Vlková, Smart Press

4. Slovácká kuchyně II., Region Slovácko a Muzeum Uherské Hradiště
5. Deník Dity P. 2 - Dita Pecháčková, nakladatelství Dita Pecháčková
6. Vaříme podle herbáře, Kateřina Winterová, Linda Rybová, Edice ČT
7. Menu podle Koko, Veronika Koko Kokešová, Smart Press
8. Staročeská nostalgie 2, Miroslava Kuntzmannová, nakladatelství Miroslava Kuntzmannová

NEJLEPŠÍ SUROVINOVÁ KUCHAŘKA

1. Jak nakoupit a zpracovávat maso, Appetit speciál, Burda
2. Chutě a vůně Slovácké kuchyně II., Region Slovácko a Muzeum Uherské Hradiště
3. Květinová kuchařka, Jana Vlkové, Smart Press

TRADIČNÍ ČESKÁ A REGIONÁLNÍ KUCHAŘKA

1. Chutě a vůně Slovácké kuchyně II., Region Slovácko a Muzeum Uherské Hradiště
2. Kuchařka první republiky, Jitka Rákosníková, Eva Všetíčková, Smart Press
3. Staročeská nostalgie 2, Miroslava Kuntzmannová, nakladatelství Miroslava Kuntzmannová

ZVLÁŠTNÍ OCENĚNÍ POROTY

Kitchenette - Rok v kuchyni, Markéta Pavleje, nakladatelství Kitchenette
Vaříme podle herbáře, Kateřina Winterová, Linda Rybová, Edice ČT

VÝSLEDKY SOUTĚŽE GASTROČASOPIS ROKU 2015

1. GASTRO&HOTEL PROFI REVUE, vydává Cortina Park, s.r.o.
2. Appetit, vydává BURDA Praha spol. s r. o.
3. Albert v kuchyni, vydává Ahold Czech Republic, a.s.



festival Znojemský hrozen

17. MEZINÁRODNÍ TELEVIZNÍ A ROZHLASOVÝ FESTIVAL O GASTRONOMII
17th INTERNATIONAL TELEVISION AND RADIO FESTIVAL OF GASTRONOMY

Znojmo, Czech Republic, 15.-17. 10. 2015

HOT NEWS

3.

vydáno dne 17. 10. 2015

Hlavní mediální partneři festivalu:



Hlavní partneři festivalu:



Mediální partneři festivalu:



Partneři festivalu:



www.znojemsky-hrozen.cz

GASTROSHOW KLASA

Kuchař Jaroslav Sapík již na festivalu Znojemský hrozen pomalu zdomácněl. Letos prezentoval své kuchařské umění společně se synem Pavlem a francouzským kuchařem Franckem Sucillonem.

“S francouzskými kuchaři spolupracujeme často,” říká Jaroslav Sapík, mimo jiné prezident Československého svazu kuchařů. “Navázali jsme na fungování původního spolku, který vznikl v roce 1903. Spolupráce s Francouzi byla velice intenzivní už po 1. světové válce. Naši dědové, kteří spolek zakládali měli všichni nějakého partnera ve Francii a francouzská gastronomie tehdy silně ovlivnila již tak kvalitní českou kuchyni.”

A jak se ukázalo i při letošním festivalu, je stále inspirativní také pro dnešní sedmou a osmou generaci Sapíků v oboru. Jaroslav Sapík byl potěšen, že si Franck Sucillon pro jejich společné vaření vybral kapra a osobně mu sehnal vyhlášenou specialitu z regionu, kde Franck vaří, žabí stehýnka.

Při snídani v hotelu Prestige ve Znojmě, kde Gastroshow KLASA později probíhala, jsme si s Jaroslavem Sapíkem povídali o tom, jak oni vidí současnou českou kuchyni, výchovu budoucích kuchařů, a také třeba pořady o gastronomii v televizi.

Českou kuchyni propagují už od devadesátých let. V dnešní době se zaměřujeme stále více na propagaci kvalitních českých surovin. Proto spolupracuji s národní značkou kvality potravin KLASA. Když se rozhlednete v našich obchodních řetězcích, stále najdete jen málo skutečně českých potravin. Přitom nejčerstvější a nejpřirozenější jsou kuchyňské suroviny, které vyrostly na poli či v sadu u nás doma, čerstvé, nikoliv vakuované maso dovezené z daleké ciziny. Je mnohem snazší udržet kvalitu a hygienu potravin z domácích zdrojů. Mimochodem, když se podíváte do obchodů v zahraničí, nejméně dvě třetiny potravin pocházejí z místních luhů a hájů. A mělo by to tak být i u nás.

Vedle propagace potravin z českých zdrojů se obecně snažím, aby se lidé vyhýbali potravinám, které trh “špiní”. Uvedu příklad, který Vám možná bude připadat přitažený za vlasy. Na krabičkách cigaret je uvedeno, že škodí zdraví. Na potravinách, které jsou nebezpečné pro naše zdraví, nic takového nenajdete. Asi by tam nemohlo být tak striktní varování jako je na cigaretách, ale například barvy, jaké známe ze semaforu: zelená - velmi kvalitní potravina, oranžová - průměr, červená - škodí.

Sám účinkujete v televizních a rozhlasových pořadech o gastronomii. Jsou slyšet hlasy, že už se, zejména v televizi, vaří až moc.

Každý dobře udělaný pořad lidem pomůže. Je to osvěta. Na trhu jsou kvanta nových potravin, lidé chtějí vědět, co s nimi, jak je zpracovat. A nejenom to. Vidí, jak je příprava složitá. Udělat opravdu dobrou svíčkovou vyžaduje čas. Mohou tak zvážit, jestli se jim ji pro dva - tři lidi vyplatí uvařit doma anebo se vypravit na výlet a zajít do hospody.

Generace kuchařů ve Vaší rodině sahá až do 17. století. Určitě máte co říct k výchově budoucích kuchařů.

Tak to by bylo na dlouhé povídání. Myslím si, že dobrý kuchař musí mít především profesní základ, ctít řemeslo. Maturita z něj špičkového kuchaře neudělá. Ale o tom si můžeme povídat zase příště. Ted' jdeme vařit.

Ještě než nám Sapíkovci utekli do kuchyně, požádala jsem mladšího Pavla o recept na přípravu vepřové panenky z jejich menu.

*Rozhovor: Olga Vomáčková
Foto: Yoann Lechauve*



VEPŘOVÁ PANENKA S TYMIÁNEM A HOUBOVÉ RIZOTO

Vepřovou panenku očistíme, osolíme, opepříme, přidáme koření a zabalíme do vakua. Vakuovačka je už dnes běžně k dostání. Poté ji ponoříme do vodní lázně o teplotě 56 stupňů. Vložíme do trouby, kde můžeme snadno hlídat teplotu i dobu vaření. Po vyjmutí z vakua zprudka upečeme. Vakuem zajistí minimální ztrátu hmotnosti, správné zrání masa, které změkne a zůstává v něm chuť. Houbové rizoto připravíme klasickým italským způsobem na šalotce, se sušenými houbami, kořeníme bobkovým listem, novým kořením a česnekem, dokončíme přidáním másla a parmezánu.

GASTROSHOW „KLASA“

tým šéfkuchaře Jaroslava Sapíka, prezidenta
Československého svazu kuchařů, spolu s francouzským
šéfkuchařem Franckem Sucillonem

Předkrm

Králičí paštika s pistáciemi, černé jeřabiny a podzimní salát

Polévka

Kapří francouzské velouté s krutony

Hlavní jídlo

Vepřová panenka s tymiánem, houbové risoto,
konfitovaná šalotka a česnek, zelené fazolky

Moučník

Jablečný dortík s vinnou redukcí

Přejeme Vám dobrou chuť! Bon appétit!

ZEPTALI JSME SE

“Díváte se na pořady o vaření?”,

zeptali jsme se v ulicích Znojma.

- Na vaření v televizi nekoukám, jako sommelier cíleně vyhledávám výjimečné pořady o víně.
- Koukám se málo, nejčastěji na Oliviera nebo Babicu. Někdy si recept zapišu, a potom ho zkusím uvařit.
- Na pořady o vaření se dívám ráda, ale nemám přímo oblíbený program nebo kuchaře.
- Koukám se na vaření na Nově. Recepty, které mě zaujmou si zapišu a vyzkouším.
- Podle mého názoru je v televizi příliš mnoho vaření. Dříve mě bavilo zkoušet vařit podle televizních receptů, teď přepínám na jiný program.
- Na vaření nekoukám a nevařím.
- Doma má manželka sem tam vaření puštěné, vím, že některé recepty zkusí. Já sám nevařím.
- Dívám se, ale spíše mám televizi puštěnou jako pozadí. Když se mi něco líbí, obvykle mi zrovna chybí ingredience, a pak zapomenu, že jsem to chtěla uvařit.
- Nejčastěji sleduji Prostřeno, ale nevařím podle toho. Recepty si беру z kuchařek nebo z internetu.
- Na televizní vaření se nedívám, ale sleduji pořady o vaření na internetu, kde si беру recepty i inspiraci.

Radek Cíboch, Erik Eichler



Město Znojmo

POSTŘEHY Z KINA

Festival Znojemský hrozen je ze své podstaty především o filmech, televizních a rozhlasových pořadech a reklamních spotech o gastronomii. Pořady přihlášené a vybrané do soutěže mohou diváci a posluchači sledovat v kině Svět.

Nahlédli jsme krátce do ztemnělého sálu a zahlédli jsme:



*porotu soutěžní sekce Reklamní spoty 2015,
kterou vede doc. PhDr. Jitka Vysekalová, Ph.D.*



*kousek kulinářského cestopisu
“S Donalem ... do Vietnamu”*



*animovaný film o lišce vegetariánce,
který pomáhá učit děti zdravě jíst*

HLAVNĚ NEZAKOPNOUT

Mám-li hodnotit, či jakkoliv se zamýšlet nad tím, který z ročníků festivalu Znojemský hrozen byl nejlepší, tak to upřímně řečeno nedokážu. Osobně jsem, dá-li se to tak říci, veteránem, či inventářem festivalu, neboť se jej účastním od roku 2002. Vybrat a zodpovědně říci, že ten který byl nejlepší, nelze.

Každý z ročníků měl svá specifika, své úspěšné akce i své obtíže, kterými jsme museli projít. Hlavní oporou při všech ročnících nám samozřejmě vždy bylo a je město Znojmo a členové zastupitelstva. Těm patří rozhodně naše poděkování.

Vždy se my, členové štábu snažíme o to, aby ten příští ročník byl ještě, alespoň o

chloupek lepší, než ten stávající, a dost možná, že se nám to ne vždy úplně podaří. Ale i snaha se počítá. Letošní XVII. ročník je toho dokladem, protože mnohdy ke zlepšení celkové atmosféry festivalu pomůže i krásné slunné počasí, které nás bohužel letos minulo. Asi jsme ho zapomněli přibalit.

Zcela jistě festival letos oživila soutěž mladých a začínajících kuchařů o nejlepší znojemskou pečení a okurkový salát. Protože to je de facto místní specialita. Sama jsem sice zastáncem tradičních receptů, ale okurkový salát v tolika variacích mě velmi příjemně překvapil. Tak, jak se vyvíjí festival a vše kolem nás, vyvíjejí se i nové možnosti a postupy při přípravě pro nás klasických pokrmů, a to je myslím dobře. Jen ať mladí předvedou a ukáží, co v nich je.

Nechci a nebudu zde vyjmenovávat všechny soutěžní disciplíny, to přenechám odborníkům. Ráda bych ale závěrem chtěla jen krátce připomenout závěrečný večer spojený s udílením cen v divadle, kde se kromě vyhlášení výsledků o nejlepší televizní a rozhlasový pořad a reklamní spot velkou měrou podílí i kulturní vystoupení známých umělců. Byla zde celá plejáda známých osobností (nerada používám slova celebrit), nerada bych je jmenovala, protože bych mohla snadno na někoho zapomenout, a to opravdu nechci. Od první až do poslední minuty tohoto večera vždy trnu hrůzou, aby vše klaplo a dobře dopadlo. Aby bylo dost diváků, aby přijeli všichni ocenění, abych měla včas a na svých krajních místech ty, kteří ceny předávají, a i to, aby zkrátka nikdo „nezakopl“.

Takže do příštího ročníku bych přála sobě a celému kolektivu co nejvíce návštěvníků do divadla, aby přijeli všichni ocenění, aby svítilo sluníčko a hlavně, hlavně nezakopnout.

Edita Pavlasová