

---

# Nejlépe vaří menza Arnošta z Pardubic, rozhodla porota

---

## Nejlépe vaří menza Arnošta z Pardubic, rozhodla porota

Celkem deset menz Univerzity Karlovy z Prahy, Hradce Králové a Plzně se včera zúčastnilo soutěže o nejlepší uvařené menu. Porotu složenou z odborníků i zástupců studentů nejvíce zaujalo menu menzy Arnošta z Pardubic obsahující dýňový krém, krutí prso po toskánsku s cibulovou pohankou a cuketovou plackou a kávový řez s jahodovým dipem.

„Soutěž se konala na závěr téměř ročního cyklu školení, v rámci nějž se kuchaři menz UK zdokonalovali ve svých dovednostech pod vedením profesionálních kuchařů z AKC ČR. Věříme, že naši kuchaři předvedli divákům v plné parádě vše, co se v průběhu školení naučili,“ říká Ing. Jiří Macoun, ředitel Kolejí a menz UK, a dodává: „Rádi bychom touto soutěží založili tradici pravidelných soutěžních klání, do budoucna rozšířených třeba i o zástupce ostatních českých vysokých škol a univerzit.“

Všechny týmy měly za úkol připravit menu v podobě polévky, hlavního jídla a dezertu, jedinou podmínkou bylo použití krutího masa. Pouze o jediný bod vyhrála menza Arnošta z Pardubic, která uvařila dýňový krém, krutí prso po toskánsku s cibulovou pohankou a cuketovou plackou a kávový řez s jahodovým dipem. Na druhém místě skončila menza Kajetánka, která porotě předložila cuketový krém s krutony, krutí prsa plněná sýrem Camembert, rukolou a brusinkami, bramborové pyré s petrželkou a jogurtový strouhaný koláč. Bronzová pozice patřila královéhradecké menze Na Kotli a jejímu menu ve složení zeleninová polévka s pohankou a vejcem, krutí stehno s medvědí česnekem a glazovanou červenou cibulí, pečená dýně Hokaido s bramborami a přelivem ze zakysané smetany a tvarohový koláč s levandulí a smetanovým nočkem. Síly si kuchaři poměřili také v přípravě svíčkové omáčky, ta se podle hodnotitelů nejvíce povedla menze Budeč. Součástí soutěže byla i ochutnávka bezpečného pečiva a zdravých menu ve formě salátů. Zájemci o tuto stravu mohli prostřednictvím QCR kódu vstoupit do dotazníku a vyjádřit svůj názor na kvalitu předváděného sortimentu a své doporučení ohledně zařazení konkrétního výrobku do trvalé nabídky bufetů a menz ve správě KaM UK.