

---

# Za jehněčím jedině do Hradce Králové!

---

## Za jehněčím jedině do Hradce Králové!

**Pátý ročník Kuchařské soutěže o nejlepší menu zná vítěze a studenty Univerzity Karlovy může těšit, že vítězství je „doma“! Nejlepší jehněčí kotletky totiž umějí v menze v Hradci Králové.**

Dne 21. května dopoledne se kuchyně Makro Akademie ve Stodůlkách krásně rozvoněla, nad rendlíky a pekáči se převaloval omamný závoj páry a chuťové buňky dostávaly neodolatelné impulsy. Osm dvoučlenných týmů profesionálních kuchařů se právě pustilo do vaření v rámci soutěže, kterou od roku 2014 pořádá účelové zařízení Koleje a menzy Univerzity Karlovy.

Letos se do přípravy jídel vedle týmů z Univerzity Karlovy v Praze, Hradci Králové a Plzni zapojily i dvojice z Technické univerzity v Liberci, Žilinské univerzity v Žilině, Univerzity Komenského v Bratislavě, Technické univerzity v Košicích a Studentenwerk Dresden. Šlo tedy o soupeření vskutku mezinárodní a prestižní, protože kuchaři se na soutěž připravují dlouho dopředu. Za pět let svého trvání se posunula na špičkovou úroveň; zdaleka nestačí soutěžit pouze s nadšením a přijít jen takříkajíc „z ulice“.

Letošní soutěžní menu se skládalo z úpravy jehněčího hřebínku, hlavní surovinou pro moderní bezmasý pokrm byl chřest a bezlepkový dezert musel obsahovat bílý jogurt.

Zaslouženého uznání a titulu absolutních vítězů za hlavní chod s masem se dostalo týmu z Univerzity Karlovy v Hradci Králové. Kuchařky Eva Novotná a Jiřina Zámečnicková předložily porotě k posouzení *Jehněčí kotletky pečené do růžova pod mátovou krustou s topinamburovým pyré s pečenou mrkví a chřestem v seně*, jak zněl přesný název pokrmu. „Oceňuji výkon těchto dam, které se již chystají do důchodu. Z jejich účinkování v soutěži je znát, že vaření v menze je jejich celoživotním koníčkem. Pro mě je jejich vítězství na konci jejich profesního života nevšedním zážitkem,“ neskryval dojetí Jiří Macoun, ředitel Kolejí a menz Univerzity Karlovy.



Za *Krémové rizoto ze zeleného a bílého chřestu s lupínky parmezánu* si odvázejí ocenění kuchaři z košické univerzity. Doma, na UK v Praze zůstala cena za *Mango-jogurtový dezert na oříškovém plátu, jogurtová zmrzlina a omáčka z pomerančů a máty*.

„Kromě kvality a fortelu byl na soutěži znát i průlom zažitých zvyklostí,“ pochvaluje si Macoun výsledky soutěže. Dezert *Jarní příroda* z dílny kuchařských umělců z Univerzity Komenského v Bratislavě naprosto vyčníval nad všemi ostatními laskominami. Představte si karamelovou misku, z ní rostoucí strom s kmenem z čokolády a korunou z cukrové vaty a kolem jahody. „Soutěž tedy rozhodně nebyla upjatá, dobré nápady se projevily a odvaha byla po zásluze oceněna Cenou rektora,“ uznal Macoun.

Nadšení neskryval ani Jan Blahoslav Lášek, člen kolegia rektora UK a zároveň jeden z devíti porotců: „Soutěž považuji za velmi inovativní a inspirativní. Pozitivně přispívá k utužení styku akademických obcí, a to nejen na poli vědeckém, ale i společenském.“

Zajímá vás, jestli si absolutní vítězky kromě titulu nejlepších kuchařek odnesou i něco víc než nějakou „drobnou pozornost“ od svého zaměstnavatele? „Určitě je čeká mimořádná prémie,“ přislíbil Macoun. Takže se, milé dámy, těšte. A my ostatní se můžeme těšit též. Vždyť už brzy se nejspěšnější, cenově dostupné pokrmy objeví v obědové nabídce našich univerzitních menz.

**A příští rok na šestém ročníku kuchařské soutěže „na ochutnanou“!**