

---

# Mezinárodní kuchařská soutěž 2019

---

## Výsledky

V úterý 21. Května se v prostorách Makro akademie Stodůlky uskutečnil 5. ročník mezinárodní Kuchařské soutěže o nejlepší menzu 2019.

### Soutěžící se utkali ve 3 kategoriích hodnocených porotou:

Moderní pokrm kde hlavní surovinou je **jehněčí hřebínek**

Bezmasý pokrm kde hlavní surovinou je **chřest**

Bezlepkový dezert s **bílým jogurtem**

Součástí doprovodného programu byla soutěž veřejnosti na téma zapečený bramborový pokrm.

Článek o této akci v univerzitním magazínu iForum [Za jehněčím jedině do Hradce Králové!](#)

[Video z akce](#)

### Celkové pořadí - kategorie Moderní pokrm kde hlavní surovinou je jehněčí hřebínek

1. Místo - KaM UK Hradec Králové
2. Místo - Žilinská Univerzita
3. Místo - Studentenwerk Dresden
4. Místo -  
Univerzita Komenského Bratislava  
TU Liberec  
TU Košice  
KaM UK Praha  
KaM UK Plzeň

### Celkové pořadí – Moderní bezmasý pokrm kde hlavní surovinou je chřest

1. Místo - TU Košice
2. Místo - KaM UK Hradec Králové
3. Místo - KaM UK Praha
4. Místo  
Žilinská Univerzita  
Studentenwerk Dresden  
Univerzita Komenského Bratislava  
TU Liberec  
KaM UK Plzeň



**Celkové pořadí – Dezert**

- 1. Místo - KaM UK Praha**
- 2. Místo - Studentenwerk Dresden**
- 3. Místo - TU Košice**
- 4. Místo  
Žilinská Univerzita  
Univerzita Komenského Bratislava**



**Soutěž veřejnosti vyhrál tým KaM UK Plzeň.**

Vítězným pokrmem dle veřejnosti byl pastýřský masový koláč.

**Celkové pořadí – Celkové menu**

**1. KaM UK Hradec Králové**

**Soutěžící:** Eva Novotná, Jiřina Zámečnicková

**Hlavní chod:** Jehněčí kotletky pečené do růžova pod mátovou krustou s topinamburovým pyré, vinným glazé a máslovou zeleninkou

**Bezmasý hlavní chod:** Marinovaný chřest s krupicovo-chřestovým pyré s pečenou mrkví a chřestem v seně

**Dezert:** Mango řez s jogurtem, tamarillem a mátovým sponge cake

**2. Studentenwerk Dresden**

**Soutěžící:** Sebastian Heiduck, paní Höhne

**Hlavní chod:** Moderní pokrm, kde hlavní surovinou je jehněčí hřebínek

**Bezmasý hlavní chod:** Bezmasý pokrm, kde hlavní surovinou je chřest

**Dezert:** Bezlepkový dezert s bílým jogurtem

**3. KaM UK Praha**

**Soutěžící:** Martin Melíšek, Martin Jindra

**Hlavní chod:** Zauzený jehněčí hřbet s rozmarýnovou pěnou, patátové pyré se špenátem

**Bezmasý hlavní chod:** Variace chřestů s máslovou omáčkou a estragonem, mrkvovo-pastiňákové pyré

**Dezert:** Mango jogurtový dezert na oříškovém plátu, jogurtová zmrzlina a omáčka z pomerančů a máty

**4. TU Košice**

**Soutěžící:** Pavol Kuchár, Gabika Bradáčová

**Hlavní chod:** Pečený jehněčí hřebínek na rozmarýnu s bramborovými košíky plněnými fazolkovým ragù se slaninou a omáčkou

**Bezmasý hlavní chod:** Krémové rizoto ze zeleného a bílého chřestu s lupínky parmazánu

**Dezert:** Jogurtovo-čokoládový dezert s malinami a karamelovou mřížkou

#### **4. Žilinská Univerzita**

**Soutěžící:** Martina Mešková, Veronika Moskalová

**Hlavní chod:** Halušky z medvědího česneku, jehněčí hřebínek

**Bezmasý hlavní chod:** Barevné palačinky s chřestem

**Dezert:** Jogurtové trio

#### **4. TU Liberec**

**Soutěžící:** Jaromír Linke, Daniel Jícha,

**Hlavní chod:** Jehněčí hřebínek s bylinkovou krustou, bramborové lokše, pečený česnek, mrkvové pyré

**Bezmasý hlavní chod:** Hranolky ze zeleného chřestu, česnekový dip, zapečená bramborová kaše s pažitkou, citrusový olej

**Dezert:** Panna cotta z bílého jogurtu s jahodovým pyré a čokoládou

#### **4. Univerzita Komenského Bratislava**

**Soutěžící:** Ľubomíra Danišová, Mário Bilicsics

**Hlavní chod:** Jehněčí hřebínek s glazovanými fíky

**Bezmasý hlavní chod:** Chřestové Aglio Olio e pepperoncino

**Dezert:** Jarní příroda

#### **4. KaM UK Plzeň**

**Soutěžící:** Vladimír Podlešák, Vilém Šulc

**Hlavní chod:** Jehněčí hřebínek v králičí krustě s řasami arame a semínky, bramborový fondán

**Bezmasý hlavní chod:** Chřest opečený na másle, smažená vejce „63“, holandská omáčka, batátové pyré

**Dezert:** Dortík z pečené řepy, jogurtu, espuma z červené řepy, trio omáček

