



member of



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Cukrář roku 2018 – Hollandia Cup

Známe nejlepšího cukráře roku!

Výstaviště PVA EXPO Praha Letňany se ve dnech 4. až 6. října stalo dějištěm finále nejprestižnější cukrářské soutěže v České republice

Cukrář roku 2018 – Hollandia Cup.

Nejlepším cukrářem České republiky se stala slečna **Jana Šplíchalová** ze Střední odborné školy a Středního odborného učiliště Horky nad Jizerou s commis Natálií Tůmovou. Druhé místo obsadil pan **Jiří Malina** ze společnosti ARAMARK s commis Tomášem Konopkou, třetí místo získala paní **Iva Roháčová** z cukrářského studia Timinka – sladké umění s commis Helenou Fléglovou.

Ve čtyřech studiích se ve třech dnech utkalo v Letňanech deset finalistů. Každý tým připravil podle svého originálního receptu šest porcí kavárenského dezertu za použití bílého jogurtu Hollandia a 3 surovin „Klasa“. A šest porcí restauračního moučnicku za použití bílého jogurtu Hollandia a 3 surovin „Klasa“.

Dalším úkolem soutěžících bylo přivést a vystavit soutěžní úkol z korespondenčního kola – slavnostní výrobek bez omezení tvaru do hmotnosti 5 000 g na téma **100. výročí vzniku Československa** a odborné porotě předložit degustační vzorek.

Všechny výrobky soutěžících hodnotila odborná komise, ta se skládala z předsedkyně komise, kterou zastala paní Pavlína Berzsiová a z dalších komisařů, jimiž byla paní Alena Kirpalová, Petra Vránová a Lenka Juránková.

Blahopřejeme všem cukrářům, kteří se zúčastnili finále soutěže Cukrář roku 2018 – Hollandia Cup. Panu Františkovi Buchalovi s commis Nikol Urbanovou z Cukrárny Buchalovi, Nikole Kappiové s commis Nikolou Pražákovou ze SOŠ a SOU Horky nad Jizerou, Kateřině Švestkové s commis Karin Svobodovou z Cukrárny Buchalovi, Denise Drahotské s commis Nikolou Myškovou ze SŠ služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové, Vanesse Kantnerové s commis Pavlou Doležalovou ze SŠ zemědělské a potravinářské Klatovy, Barboře Šimůnkové s commis Eliškou Hebkou ze SŠ gastronomie a služeb Nová Paka a Veronice Michálkové s commis Veronikou Tomasovou ze SŠ služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Děkujeme členům odborné komise za jejich práci a partnerům, kteří soutěž podpořili – generálnímu partnerovi soutěže společnosti **Hollandia**. Dále partnerům – InterGast, Premium Gastro, Czech Tourism a Czech Specials, Robot Coupe, ABF, Chytré lékárničky, ILLE, Winterhalter, Auto Zrucký Dealer Nissan, Nektar Natura, Hotelová škola Klánovice, Mirel Vratimov a Fresh n´roll fólie, FOMI, Nestlé, Fiala, Hoffman Bohemia, Nordline, Templářské sklepy Čejkovice, Produkční agentura T & M Creative a Gastro report Minutka.

V neděli 7. října proběhly dvě doprovodné soutěže – **Zdobený kynutý koláč** a tradiční soutěž pořádaná agenturou T&M CREATIVE – **Memoriál Jaromíra Sadílka „O nejlepší tažený závin 2018“**. Obě soutěže byly otevřené pro všechny profesionální i amatérské cukráře a pekaře bez rozdílu věku.

V soutěži Zdobený kynutý koláč byla porotou vyhlášena dvě první místa.

Jedno získal pan Bohumil Palounek z restaurace U Bohouše, druhé slečna Anna Marvanová.

V soutěži O nejlepší tažený závin cenu poroty i cenu diváků vyhrála paní Eva Kobylková z cukrárny Cukrář Skála.

Úlohu v odborné porotě nedělních soutěží přijala paní Pavlína Berzsiová a pánové Jaroslav Fiala a Jan Pýcha.

Všem výhercům gratulujeme!