

IKA/Culinary Olympics je najstarije i najveće međunarodno takmičenje u kulinarskoj umetnosti na svetu, sa tradicijom dužnom od 100 godina. Prva Kulinarska olimpijada održana je u Frankfurtu od 12 - 22. oktobra 1900. godine i uz kraće i duže prekide održava se do danas. Ono što je započelo kao takmičarska izložba razvilo se u međunarodno nadmetanje nacionalnih timova u različitim kategorijama, u kojima se pokazuje nadomoć u veštinama, preciznosti, posvećenosti, kreativnosti u stvaranju kompozicija, od kojih je svaka umetničko delo.

Ove godine od 14 - 19. februara u Štutgartu, u organizacije Nemačke kulinarske asocijacije, biće održana 25. IKA/Culinary Olympics na kojoj će svoje umeće po prvi put pokazati i Juniorski nacionalni tim Republike Srbije, sastavljen od jedanaest članova, šefova, studenata i učenika, starosti do 23 godine, odabranih od strane **Kulinarske federacije Srbije** (KFS), punopravnog člana
Svetske kulinarske asocijacije (WACS - Worldchefs)
. Oni će se takmičiti u konkurenciji od preko 2.000 šefova iz 59 zemlja sveta. Očekuje se i 28.000 posetilaca koji će moći da probaju više od 7.000 menija u različitim kulinarskim disciplinama. U treningu tima učestvovao je ceo kulunarski tim KFS, kao i članovi Asocijacije šefova kuvara Srbije, na čelu sa selektorom KFS šefom Mladenom Pršićem (strukovnim menadžerom u gastronomiji), Zoranom Miškovićem (diplomiranim menadžerom u gastronomiji), dr Nikolom Vuksanovićem, Goranom Radivojevićem MSc, Majom Banjac MSc, dr Bojanom Kalenjuk (vanrednim profesorom). Za poslastičarski deo je zadužen šef Zdravko Gavrilović (strukovni menadžer u gastronomiji), a kao spoljni saradnici i savetnici, nastavnik Petar Gracun i Jordan Nastanović. Pomoć u logistici pružaju šef Dejan Stanković, Jovan Vukelić i dr Dragan Tešanović (redovni profesor). Pripreme za takmičenje se odvijaju u restoranima i kuhinjama članova KFS, kao i laboratoriji za gastronomiju PMF u Novom Sadu.
Povodom što boljih priprema,
u hotelu „Vrdnička kula“
, u sklopu istoimenog etno kompleksa, u subotu, 18. januara, održana je prva generalna proba, na kojoj je ovaj mlad tim, uz asistenciju svojih mentora, u improvizovanim uslovima, po standardima WACS-a, a koje reprezentuju „fine dining“, pripremio meni od tri ganga za 60 gostiju koji su „glumili“ posetu elitnom restoranu trudeći se da dočaraju što prirodniju atmosferu.

- Ovom prilikom juniori su pripremili jela identična onima koja će se služiti na Olimpijadi. WACS je jasno definisao namirnice za svaki gang. Za hladno predjelo koristili smo morske plodove (punjena lignja i škampi), za glavno jelo predviđene su pačje grudi i ravioli sa guščom džigericom, a za desert kruška na tri načina (kruška u mlečnoj čokoladi sa sorbeom) - kaže dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor na Departmanu za geografiju, turizam i

hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta Novi Sad.

Dr Kalenjuk objašnjava da prema standardima, ove porcije nisu obilne, ali sadrže više segmenata, različitih tehnika obrade, od sotiranja, dinstanja, uz upotrebu termomix-a, hotmix-a, i drugih aparata prisutnih u savremenom kulinarstvu.

Prva generalna proba pobrala je veliki aplauz prisutnih koji su imali čast i zadovoljstvo da degustiraju ove kreacije. Za dve nedelje, takođe u Vrdničkoj kuli, organizuje se druga proba, dok se održavanje poslednje pred nastup u Štutgartu planira u subotičkom restoranu „Dvor“.

Dr Kalenjuk ističe da je ovo iskustvo značajno baš zato što je prvo na kojem je mladi tim pripremao jela za ovoliki auditorijum, pod pritiskom vremena i u sasvim novim uslovima. - Kuhinjski blok adaptirali smo da bude što sličniji uslovima koji ih čekaju na samom takmičenju. WACS nam je poslao skicu kuhinje koja će ih tamo dočekati te smo prostor i inventar prilagodili standardu koji ih tamo čeka, kako bi stekli osećaj poznatog. Vrlo striktne i zahtevne propozicije govore o ozbiljnosti samog takmičenju. Od maksimalnih 100 bodova 50% će se odnositi na ukus jela, a 50% na tehnike, sanitaciju, ponašanje u kuhinji, njihovu higijenu... Njihova kuhinja, odnosno prostor za rad će bukvalno biti stakleni boks gde ih sa svih strana mogu gledati i pratiti njihov rad, što nije lako - objašnjava naša sagovnica.

Ne krije da su očekivanja tima velika, ali da je bez obzira na krajnji rezultat ovo značajan iskorak, koji će za posledicu ove mlade ljude uvesti u istoriju kao prve učesnike IKA/Culinary Olympics koji brane boje Republike Srbije, i koje će imati zadatak da unaprede gastronomiju naše zemlje, zahvaljujući iskustvu koje će doneti.

Ona dodaje da su sve ove pripreme, kao i odlazak na takmičenje mogući zahvaljujući podšci PMF-a i Visoke hotelijerske škole strukovnih studija, velikog broja šefova kuhinja u regionu i velikog broja preduzeća koja pomažu u nabavci namirnica, kuvarskih bluza, inventara i novčano, posebno glavnog sponzora - hotel „Primer Aqua“ i Etno sela „Vrdnička kula“, takođe i mesta generalnih proba.

Tim koji će predstavljati našu zemlju na IKA/Culinary Olympics čine:

chef Tatjana Bodvaji (1996, Vrbas), dipl. manadžer u gastronomiji. Student na master studijama na PMF Novi Sad. Učestvovala je na internacionalnom takmičenju u Solunu 2019. u kategoriji juniora. Radi u restoranu Fish&Zelenish;

chef Dušan Grujić (1997, Novi Sad), student je PMF-a. Učesnik na međunarodnom takmičenju GASTRO MAK u Strumici (Makedonija) 2018., gde je osvojio dve medalje;

chef Vladimir Jež (1997, Sremska Mitrovica), student PMF. Učestvovao je na takmičenju kulinara Grand Gaurmet 2018. u Makarskoj, gde je u kategoriji juniora osvojio jednu medalju;

chef Aleksandar Leovac
(1997, Novi Sad), student je strukovnih studija u Sremskim Karlovcima, na smeru - menadžment u ugostiteljstvu. Radio je kao kuvar u Sloveniji i Hrvatskoj. Učesnik je prestižnih takmičenja u kulinarstvu, gde je osvojio šest medalja;

chef Aleksandar Vašalić (1998, Petrovac na Mlavi), završio je Srednju ugostiteljsku školu u Vrnjačkoj Banji. Trenutno je student Visoke hotelijerske škole u Beogradu. Zaposlen je na poziciji kuvara u restoranu „DUB CAFFE“ u Beogradu. Učesnik međunarodnog kulinarskog takmičenja u Crnoj Gori (2018) gde je osvojio pet medalja;

chef Mia Vučković (1998, Beograd), završila je Srednju ugostiteljsku školu u Beogradu. Trenutno je student Visoke hotelijerske škole, smer gastronomija. Zaposlena je u restoranu „Soba 207“ u Beogradu. Učesnik je međunarodnih takmičenja na kojima je osvojila četiri medalje;

chef Marija Jakubiv (1997, Beograd), Srednju turističku školu na Novom Beogradu završila

je 2016, nakon čega upisuje strukovne studije gastronomije na Visokoj hotelijerskoj školi, a 2019. nastavlja školovanje na Univerzitetu za turizam i ugostiteljstvo u Banjaluci. Zaposlena je na poziciji dekorater-poslastičar u Homemade Company u Beogradu. Kao učesnik na prestižnim međunarodnim takmičenjima osvojila je pet medalja;

chef Danijel Vasiljković (1998, Raška) završio je Ugostiteljsku školi u Vrnjačkoj Banji. Zatim je upisao Visoku hotelijersku školu u Beogradu smer gastronomija. Zaposlen u restoranu „Soba 207“ na poziciji kuvar. Učesnik je međunarodnih takmičenja podržanih od WACS-a na kojima je osvojio pet medalja;

chef Andrija Radičković (1997, Niš), Srednju ugostiteljsku školu je završio u Nišu. Trenutno je student Visoke hotelijerske škole u Beogradu. Usavršavao se u Španiji i SAD;

pastry chef Zeljko Todić

(1995, Beograd) je završio Ugostiteljsko - turističku školu u Beogradu. Prvo iskustvo je stekao u hotelu „Metropol palace“, „Royal caternig“Abu Dhabi. Trenutno je zaposlen u hotelu„Square nine“ u Beogradu;

pastry chef Jovana Petrović (1999, Beograd) je završila Srednju turističku školu na Novom Beogradu. Prvo iskustvo je stekla u „Radisson Blu“ hotelu, zatim Hotel „Zira“ i „Contini“, a trenutno je zaposlena u hotelu „Terminal“ u Beogradu.








www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.topsrbija.com


www.toperibija.com