



- Ovo je pre svega veliko iskustvo za mene i moj tim jer smo dobili priliku da po prvi put predstavljamo Srbiju na najvećem svetskom kulinarskom događaju, kakva je Olimpijada, i ogroman izazov da se predstavimo u što boljem svetlu. Naš osnovni zadatak je bio da vidimo koliko znamo u odnosu na druge reprezentacije i koliko ne znamo, kako bi mogli da se pripremimo za naredna takmičenja - izjavio je Vladimir Jež, član Nacionalnog juniorskog tima Srbije koji je reprezentovao boje naše zemlje na Kulinarskoj olimpijadi u Štutgartu (od 14. do 19. februara), student IV godine gastronomije na Prirodno-matematičkom fakultetu Univerzitet u Novom Sadu po dolasku na štand „Fruške terme“ - „Vrdnička kula“ u Hali I, 42. Međunarodnog sajma turizma u Beogradu.

S obzirom da je Srbija prvi put poslala Nacionalni juniorski kulinarski tim na ovako veliko svetsko takmičenje, osvojena bronza u kategoriji „Restoran nacija“ i diploma za četvrto mesto (Merit) u kategoriji „Buffet“ predstavlja ogroman uspeh. Svesni su toga i takmičari i njihovi mentori, ali i njihove kolege i sponzori.

Vidno uzbuđen, uz publicitet koji mu je, kao i njegovim kolegama itekako prijao, izjavio je da bronzana medalja potvrda da naš tim nije daleko od najboljih, ali da predstoji puno rada, treninga, ulaganja u sticanja novih znanja kako bi za dve, odnosno četiri godine mogli razmišljati o zlatu.

Ukus, izgled, priprema, primenjene tehnike kuvanja, timski rad, maksimalno efikasna upotreba hrane i visok nivo higijene na radnom mestu, bili su među najvažnijim kriterijumima na osnovu kojih je odlučivalo 67 arbitara iz celog sveta, na čelu sa predsednikom Frank Widmann-om iz Nemačke.

Na pitanje šta je presudilo, kada je naš tim u pitanju, Vladimir Jež kaže:

- Iza sebe smo imali naš stručni štab koji nam je davao savete, kada smo bili pod tremom, trudili se da nas rasterete i opuste, kako bi što mirnije odradili svoj deo posla. Naš boks u kojem smo radili bio je od stakla i osećali smo se kao u kavezu u koji su slobodno zavirivali ljudi sa svih strana, a mi smo za sve vreme morali da ostanemo fokusirani na pripremu jela. Pri tom, morali smo da zadržimo profesionalnost, što nije ni malo lako. Ceo naš olimpijski tim ostaće u KFS, kako bi mlađim generacijama preneli iskustvo i dali smernice kako treba da rade i da se ponašaju i omogućili im što lakši odlazak i bolje radove.

Za sebe i svoje kolege sa PMF-a kaže da su se od starta svojim zalaganjem i trudom nametnuli, a njihovi profesori uočili njihovu zainteresovanost za rad i učenje, napredovanje u ovoj profesiji. Zbog toga su im posvetili više pažnje i „gurali“ ih napred, tako da su njihov rad i vera njihovih profesora u njih doveli do ovakvih rezultata.

Članovi Nacionalnog juniorskog tima Srbije na 25. Kulinarskoj olimpijadi u Štuttgartu bili su: chef Tatjana Bodvaji, chef Dušan Grujić, chef Vladimir Jež, Aleksandar Leovac, chef Aleksandar Vašalić, chef Mia Vučković, chef Marija Jakubiv, chef Danijel Vasiljković, chef Andrija Radičković, pastry chef Zeljko Todić, pastry chef Jovana Petrović.

Č E S T I T A M O !

