



Upravni odbor Kulinarske federacije Srbije (KFS) za 25. Kulinarsku olimpijadu IKA 2020. u Štutgartu (Nemačka), održanu od 14 - 19. februara ove godine, na kojoj su postignuti impresivni rezultati: bronzana medalja u disciplini „Restoran nacije” i diploma za četvrto mesto u disciplini „IKA bife”, imenovao je članove takmičarskog tima: Zorana Miškovića, Mladena Pršića, Zdravka Gavrilovića, dr Bojanu Kalenjuk i Maju Banjac.

Na zahtev Upravnog odbora KFS, predsednik Stručnog štaba Nacionalnog tima IKA 2020, Zoran Mišković, detaljnije o celom ovom projektu govorio je na Godišnjoj skupštini KFS na Stražilovu, u nedelju, 07. juna.

- Uzimajući u obzir da je odluka KFS o nastupu na Kuvarskoj olimpijadi doneta početkom 2019. godine, smatram da je selekcija kandidata, održana u Beogradu, u prostorijama Generali osiguranja, odrađena brzo, na vreme. Selekciji za juniorski nacionalni tim prisustvovao je 21 član Kulinarske asocijacije Srbije (KAS) do 23 godine. Selekcija je vršena u skladu sa svim dogovorenim načelima. Odabrano je 13 kandidata koji su bili spremni da bez kompromisa pristupe Nacionalnom timu. Potom je od 13 kandidata, 11 članova Kulinarske asocijacije Srbije (KAS) ušlo u užu izbor - obavestio je Mišković, i izneo mišljenje da se generalno zakasnilo sa početkom priprema. Za učešće na Olimpijadi potrebno je mnogo više vremena za realizaciju priprema (nekoliko godina).

Predsednik smatra da je tim u Novom Sadu, koji je predvodio Goran Radivojević sa Prirodno-matematičkog fakulteta, vrlo organizovano, temeljno, požrtvovano i motivisano pristupio pripremama, Svi članovi tima imali su izgrađenu svest za šta se pripremaju i gde treba da nastupaju.

Tim u Beogradu je predvodio Mladen Pršić sa kojim je odrađeno nekoliko usmenih konsultacija na temu menija. Mladen Pršić pored znanja koje poseduje u kreaciji jela, doprineo je u sastavljanju menija konsultujući se sa Petrom Gracunom i Eyck Zimmerom. Kandidati su vremenom bili sve vredniji, eksplozivniji, veštiji i snalažljiviji u kuhinji.

Tim poslastičara predvodio je Zdravko Gavrilović. Tim je bio organizovan, temeljan, požrtvovan i motivisan.

Generalne probe u Etno kompleksu „Vrdnička kula“ u Banji Vrdnik, realizovane su veoma dobro. Svi članovi takmičarskog tima prisupili su temeljno realizaciji dan pre i na dan održavanja generalne probe. Isto se ponovilo i na tzv. završnoj Generalnoj probi u restoranu „Dvor“ u Subotici.

- Ono što bih izdvojio, kao vrlo bitno, je da su se članovi Juniorskog nacionalnog tima i pored svih poteškoća sa kojima su se susreli u samom procesu rada držali zajedno i timski.

Utisak koji je ostavljen ne goste i domaćina je bilo pozitivan, što je uslovalo mogućnost za proširenje saradnje. Da smo na dobrom putu kazuje činjenica da je nakon uspešno odrađene večere restoran „Dvor“ iz Subotice izrazio želju da podrži naš tim i obezbedi im adekvatnu kuvarsku obuču za takmičenje. Još bih dodao da je posvećenost kategoriji „Restoran nacija“ bila znatno dominantnija u odnosu na kategoriju „IKA bife“. Navedenom svedoči i ostvaren rezultat na samom takmičenju - izjavio je Mišković.

Osvrćući se na boravak našeg tima u Štutgartu, predsednik je sa zadovoljstvom konstatovao da je odnos članova imenovanog Stručnog štaba za odlazak na IKA 2020 i članova Nacionalnog tima, bio je primeren.

- Rezultat koji smo postigli je odličan. Pored impresivnog ostvarenog rezultata uočili smo i nedostatke organizacione i profesionalne prirode. Na njima moramo temeljno raditi sa ciljem postizanja još boljih rezultata u budućnosti. Uzimajući u obzir da nam je ovo bilo prvo učešće na ovako velikom takmičenju sa Juniorskim nacionalnim timom, stava sam da smo imali fenomenalan nastup, organizaciju i predstavljanje svoje zemlje - zaključio je Zoran Mišković.

