IKA
KULINARSKA OLIMPIJADA

Hrvatska kulinarska reprezentacija

14.-19.02.2020. STUTTGART

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ

O natjecanju

Kulinarska olimpijada je najstarije i najveće međunarodno kulinarsko natjecanje na svijetu. Održava se već preko 100 godina te okuplja najbolje kuhare i slastičare sa svih kontinenata željnih dokazivanja i predstavljanja svojih kulinarskih sposobnosti.
Hrvatska je sa svojim predstavnicima do sada sudjelovala na posljednja 3 izdanja te osvojila mnogobrojne medalje u raznim kategorijama. Na Kulinarskoj olimpijadi koja će se po prvi puta odvijati u sklopu sajma INTERGASTRA u Stuttgartu u veljači 2020. godine, predstavit će se preko 3000 natjecatelja (kuhara i slastičara) iz više od 70 zemalja svijeta. Sajam i prateća kulinarska natjecanja jedna su od najvećih i najboljih platformi za predstavljanje nacionalnih kulinarskih timova i njihovih gastronomskih vještina i znanja. Olimpijada nudi i upoznavanje s najnovijim svjetskim gastro novitetima, novim kulinarskim tehnikama i pratećom tehnologijom. Hrvatska će na Kulinarsku olimpijadu putovati u sastavu od 30-ak kuhara i slastičara koji će se predstavljati u raznim natjecateljskim kategorijama.
Nacionalni kulinarski timovi sudjeluju u najprestižnijim kategorijama, „Restoran nacija" i „Chefs table", ali imati ćemo natjecatelje i u individualnim kategorijama „Kulinarska umjetnost", „Slastičarska umjetnost", „Carving" i „Live carving" te će se predstavljati i Regionalni tim Varaždinske županije te Catering tim Chef.hr.
U želji da se hrvatsko kulinarstvo predstavi u najboljem mogućem svjetlu, od početka 2019. godine timovi su se u nekoliko navrata sastajali te osmišljavali i pripremali menije kojim će se predstavljati. Ponosni smo na činjenicu da je Hrvatska jedna od samo 30 država koje će se natjecati u najprestižnijoj kategoriji „Nacionalnih timova" što smo zaslužili kontinuiranim nastupima i dosadašnjim uspješnim rezultatima, dok je veliki broj država otpao zbog nedostatka mjesta.
Cilj Svjetskog kulinarskog kupa je prvenstveno promocija kulinarstva i kuharske i slastičarske struke. Njime se želi skrenuti pažnja na kulinarsku profesiju i važnost nacionalnih kuharskih saveza. Održavanjem takvim natjecanja potiče se konkurentnost kuhara i slastičara te razvoj svjetskog kulinarstva. Idealno je mjesto za edukaciju kuhara i slastičara, kreativno izražavanje natjecatelja koji nemaju tu priliku u svakodnevnom radu, prezentaciju noviteta u svijetu kulinarstva, razmjenu ideja i iskustva koje naši reprezentativci šire ostatkom godine, a posebice na radionicama Hrvatske kulinarske akademije i time direktno utječu na razvoj i unapređenje hrvatske ugostiteljske ponude kao i samih ugostiteljskih objekta u Hrvatskoj.

Hrvatska kulinarska reprezentacija

Nacionalna kulinarska reprezentacija formirana je 2007. godine, a zadatak joj je promocija hrvatske gastronomske baštine i kulinarstva na međunarodnim natjecanjima te gastronomskim manifestacijama u inozemstvu. Važan cilj njenog djelovanja je i upoznavanje hrvatskih kuhara i slastičara s kolegama iz inozemstva i njihovo praćenje trendova te na taj način stvaranje novih kulinarskih majstora u Hrvatskoj koji će svoja znanja moći prenositi na mlade i time doprinijeti razvoju kuharske struke. Hrvatski kuharski savez ulaže velike napore kako bi hrvatsko kulinarstvo u najboljem svjetlu predstavio na međunarodnoj sceni, a posebice kroz prezentaciju hrvatskih kuhara.

PREDSJEDNIK HRVATSKOG
KUHARSKOG SAVEZA
Damir Crleni

Na Svjetskoj kulinarskoj olimpijadi u Stuttgartu, sudjelovat će gotovo 30 kuhara i slastičara iz Hrvatske što je najveći broj hrvatskih sudionika do sad. Veliko mi je zadovoljstvo voditi ovu hrvatsku kulinarsku ekspediciju i čitavi projekt. Reprezentativci su se marljivo pripremali te vjerujem u ponovni uspjeh i uspješnu prezentaciju hrvatskog kulinarstva na ovogodišnjoj Svjetskoj kulinarskoj Olimpijadi u Njemačkoj.
Svjetske kulinarske smotre poput ove, velika su prilika za prezentaciju hrvatske gastronomije i najbolja turistička pozivnica velikom broju posjetitelja sajma u sklopu kojeg se Olimpijada održava.

IZBORNIK REPREZENTACIJE
Marinko Jurešić, Plava laguna d.d.

Od početka 2019. godine pripremali smo se za nastup na Svjetskoj kulinarskoj Olimpijadi u Stuttgartu. Prije svega, želja nam je predstaviti Hrvatsku kao zemlju sa bogatom kulinarskom baštinom i nadarenim kuharima i slastičarima no s obzirom na vrijeme, trud i rad uložen u pripreme za ovu prestižnu kulinarsku smotru, vjerujem da odličan rezultat neće izostati.
Kontinuirani nastupi na svjetskim kulinarskim smotrama u Luksemburgu i Njemačkoj najbolja su prilika za edukaciju i usvajanje novih gastro znanja i vještina, a ujedno nude uvid u najsuvremeniju gastronomsku tehnologiju koja se predstavlja u sklopu sajma. Neprocjenjivo je i iskustvo nastupa na Olimpijadi koje stvara bolje kuhare i slastičare u Hrvatskoj i unapređuje hrvatsko kulinarstvo i ugostiteljske objekte.

Hrvatski nacionalni seniorski tim

ZLATKO NOVAK - kapetan
Restoran Bedem, Varaždin

Ponosni je nositelj titule Državnog prvaka u kuharstvu te je trostruki pobjednik natjecanja „CRO TOP 10". U dosadašnjem radu predstavio se na brojnim značajnim međunarodnim natjecanjima poput Svjetskog kulinarskog kupa u Luksemburgu, Kulinarske olimpijade u Njemačkoj i Global Chefs Challenge-u. U 2017. godini se zajedno s kolegom Marinom Pozderom predstavio na natjecanju Bocuse d'Or Europe, natjecanju koje za njega predstavlja najveći dosadašnji uspjeh u karijeri. Kao kapetan Nacionalnog seniorskog tima trenutno sve napore usmjerava na kvalitetnu pripremu tima kako bi se što bolje predstavili na Olimpijadi i kući vratili sa zapaženim rezultatima.

NIKOLINA LONČAR
Hotel Zlatan, Koprivnica

Iza sebe ima brojne nastupe na nacionalnim i međunarodnim natjecanjima te niz uspješnih rezultata na istima. U 2009. godini osvojila je titulu Državnog prvaka u kuharstvu, 2014. godine s Nacionalnim timom je sudjelovala na Svjetskom kulinarskom kupu, dok se u 2016. godini predstavila na Pastry Chef Queen natjecanju u Italiji. 2010. godine se, zajedno s pomoćnikom Zlatkom Novakom, predstavila na prestižnom kuharskom natjecanju Bocuse d'Or Europe te je ujedno bila jedina žena između 20 natjecateljskih ekipa. Izdala je i kuharicu koja objedinjuje topla predjela, glavna jela te bakine recepte za kolače pod nazivom „Moja podravska kuharica". Unazad tri godine intenzivno se bavi izradom skulptura od šećera.

ANA-MARIA STANKOVIĆ
Restoran Lu, Vinkovci

Aktualna Državna prvakinja u kuharstvu i dvostruka pobjednica Kuharskog kupa, uz osvojene dvije Velike kristalne kuhače, sudjelovala je na Hans Bueschens Junior Chefs Challenge-u i svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu 2018. te na oba natjecanja osvojila brončanu medalju. Ogromni uspjesi za kuharicu u afirmativnim godinama. Cilj joj je promicati lokalne namirnice svoga kraja te na taj način pokazati kreativnost i izraziti osjećaje. Najviše uživa u pripremanju finger food-a jer iziskuje kreativnost koja ju opušta.

MARKO MARTINAC
Hotel Adriana Borik, Falkensteiner, Zadar

Uz redovite nastupe na nacionalnim kulinarskim natjecanjima, nastupio je kao član juniorske reprezentacije 2014. te kao individualni natjecatelj na Svjetskom kulinarskom kupu u Luxembourgu 2018. godine te postignuo dobre rezultate. Voli posao kuhara i to prvenstveno zbog kontinuiranog učenja i razvijanja osobnih kulinarskih vještina te kreativnosti. Od nastupa na IKA kulinarskoj olimpijadi očekuje odlične rezultate te dobru atmosferu i druženje s kolegama kuharima iz cijelog svijeta.

MARIN SAMBOLEK
Hotel Turist, Varaždin

Mladi varaždinski kuhar, koji radi kao voditelj kuhinje u hotelu Turist, postigao je brojne zapažene uspjehe kao član Hrvatskog kuharskog saveza. Uz redovito sudjelovanje u natjecanjima Kuharskog kupa, 2014. godine osvaja 1. mjesto na Kamelija kupu, dok je nastupom na Kulinarskoj olimpijadi u Erfurtu 2016. osvojio srebrnu medalju, na Svjetskom kulinarskom kupu 2018. osvaja brončana medalju kao član Regionalnog tima, a sudjelovao je i na Global Chef Challenge-u 2016. u Pragu kao pomoćnik Zlatka Novaka gdje osvaja srebrnu medalju. Voli sudjelovati na natjecanjima, prvenstveno zbog druženje, upoznavanja novih ljudi i razmjene iskustva što ujedno očekuje i od nastupa na IKA Kulinarskoj olimpijadi.

SANJA GRAHEK BURŠIĆ (slastičar)
Hotel Rubin, Valamar Riviera d.d.

Aktualna slastičarska hrvatska viceprvakinja svoj najveći dosadašnji uspjeh ističe predstavljanje na Global pastry Chef challenge-u 2017. u Pragu gdje je osvojila 3. mjesto. Voli stvarati nove slastičarske delicije te joj svako natjecanje predstavlja novi izazov i priliku da razmijeni iskustva s kolegama te se usavrši u struci. Najdraže joj je ipak aktivirati se u manifestacije humanitarnog karaktera. Ističe kako će nastup na IKA Kulinarskoj olimpijadi za nju biti vrhunac karijere i veliki uspjeh. Smatra da je za takvo predstavljanje potrebno znanje, velika volja, odricanje i hrabrost kako bi stala među najbolje na svijetu.

POMOĆNICI:

MARIJA BOŠNJAK
Srednja strukovna škola Vinkovci

Ističe kako je najviše ponosna na pobjedu i osvajanje Velike kristalne kuhače 2015. godine te na sudjelovanje na Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu 2018. godine. Prošle godine zadivila nas je i svojim slastičarskim sposobnostima osvojivši treće mjesto na Državnom prvenstvu u slastičarstvu. Trenutno radi kao strukovni učitelj kuharstva u Srednjoj strukovnoj školi u Vinkovcima te joj posebno zadovoljstvo predstavlja mentorstvo učenicima na državnim natjecanjima gdje je do sada ostvarila zapažene rezultate. Voli sudjelovati na kulinarskim natjecanjima te kroz njih razvijati nove vještine i kompetencije koje kasnije prenosi na svoje učenike.

KLAUDIO MRKIĆ
Restoran Il Padrino, Zadar

Mladi i ambiciozni zaljubljenik u dalmatinsku kuhinju ističe kako ga sudjelovanje na natjecanjima ispunjava, daje novu volju za rad, budi maštu te daje mogućnost spoznaje noviteta u gastronomiji. Kao najveće dosadašnje uspjehe izdvaja sudjelovanje na Svjetskom kulinarskom kupu u Luxemburgu gdje je osvojio brončanu medalju te sudjelovanje na Bocuse d'Or kao pomoćnik Tomislavu Karamarku. Glavni životni moto mu je da čovjek uči dok je živ te mu je svaki novi dan u kuhinji poseban i predstavlja izazov.

KARLO ŠTORGA
Gospodarska škola Varaždin

Još uvjek učenik, ali jedan od onih perspektivnih kojima treba posvetiti dodatne pažnje. Karlo je mladi kuhar koji uz školske mentore ima i dva državna prvaka koji ga usmjeravaju na praksi. Svojim se znanjima i umijećem predstavio na nacionalnim i međunarodnim školskim natjecanjima te ostvario zapažene rezultate. Osvojio je broncu kao član regionalnog tima na kulinarskom kupu u Luxemburgu 2018. godine te je također osvojio treće mjesto na međunarodnom školskom natjecanju „Il piato verde" u Italiji 2019, dok je u protekloj je sezoni bio pomoćnik u natjecanjima Kuharskog kupa te tako skrenuo pažnju izbornika.

MARELA HUDOLETNJAK (slastičar)
Hotel The Westin Zagreb

Mlada nada hrvatskog slastičarstva, u 2019. godini se prvi puta predstavila na natjecanjima Hrvatskog kuharskog kupa te oduševila ocjenjivače u pripremi deserta. U pripremi slastica najviše ju usrećuju dekoracije za koje inspiraciju pronalazi u prirodi. Od nastupa na IKA kulinarskoj olimpijadi očekuje nova iskustva i upoznavanje s novim trendovima u slastičarstvu kako bi ista mogla primijeniti i u svojem radu.

"Restaurant of Nations" – menu

TOPLO PREDJELO
Pareni file brancina s bijelom šparogom na kremi od šafrana,
umak od pjenušca i ragu od vrhova šparoga

GLAVNO JELO
Srneći hrbat u korici od medenjaka i gelom od naranče,
pire od batata i kestena, garnitura od povrća i umak od šumskog voća,
demiglace umak

DESERT
Mousse od skute punjen želeom od limete i preliven preljevom od melise na
biskvitu od badema,
sladoled od suhe smokve na humusu od kakaa,
brownie sa topivim želeom od kupine i umakom od limuna

"Chef's Table" - menu

MASLAC:

Pjenasti maslac s motarom,
Maslac s bučinim sjemenkama i bučinim uljem

„FINGER FOOD"

Hladni:
• pašteta od guščje jetre na biskvitu od maka s prahom od pršuta i hrskavac s brašnom od žira
• dimljena pastrva punjena kremom od boba u omotaču s češnjakom i sezamom
• tartar od goveđeg filea na krekeru od čvaraka s marmeladom od luka, kiselom lučicom i perlama od aceta balsamica
• pašteta od slanutka na složencu od povrća, krema od curryja

Topli :
• svinjski file sa šparogama i pireom od batata, preliveno umakom od duda
• tekući kroket s paškim sirom i istarskim tartufom paniran u sjemenkama

SVEČANA HLADNA PLATA ZA DVANAEST OSOBA

• terina od brancina i hlapa u krusti od brokule i crnog sezama, polukugla od brokule punjena chutnijem od povrća u opni od dimljenog češnjaka u umaku od buče

• skuša ''savor'' marinirana u umaku od luka, vinskog octa i vina s mini tartom punjenim s concase rajčicom i lukom iz marinade
• galantina od jakobove kapice u krusti od peršina i tikvicom, punjen sa pireom od komorača i kavijarom od naranče

VEGANSKI SLIJED

Glazirani sejtan punjen lisičarkama i kus kusom na garnituri od povrća

5. TOPLA PRIPREMA S JANJEĆIM HRBTOM I JANJEĆOM LOPATICOM:

Janjeći hrbat sa jestivim ugljenom od borovih iglica u janjećoj maramici, polukugla od pirjane janjeće lopatice i vrganja u pistacijama,
punjena lučica sa beluga lećom kuhana u acetu balsamicu na pireu od celera i demiglace umak sa suhim šljivama

DESERT

Souffle od čokolade,
bavarska krema od narače s želeom od planike na biskvitu od mrkve,
sladoled od buče na crumbleu,
umak od jagoda

„PETIT FOURS"

Mousse od bijele čokolade punjen s želeom od maline i anisa na podlozi od prhkog tijesta

Žele od đumbira i manga na spužvi od pistacije, punjen sa chantily kremom.

Biskvit od badema, ganaš sa cimetom,
spužvasti žele od klementine,
krema s medom od smilja,
čokoladna glazura.

Pojedinačne kategorije

SANDRA JADEK - slastičarka
Obrt "Sandrini kolači"

Slastičarstvom se profesionalno bavi unazad deset godina, od kada je otvorila svoj slastičarki obrt. Aktualna prvakinja Hrvatske u slastičarstvu oduševila je svojim radovima na državnom prvenstvu. Uz tu titulu, najviše je ponosna na osvojenu brončanu medalju na Svjetskom kulinarskom kupu u Luxembourgu te na osvojene dvije zlatne, pet srebrnih i jednu brončanu medalju na Interslastu tijekom 2015., 2016. i 2017. godine. U Sarajevu je 2018. godine osvojila zlato na međunarodnom natjecanju te ističe kako je u protekle tri godine na natjecanjima Hrvatskog kuharskog kupa u kategoriji hladni desert osvajala prva i druga mjesta. Natjecanja za nju predstavljaju strast i način života te joj pomažu da napreduje u struci, otkrije nove recepture i namirnice te spozna nova slastičarska umijeća. Upravo takva očekivanja ima i od predstavljanja na IKA Kulinarskoj olimpijadi.

SLASTIČARSKA UMJETNOST
„PETIT FOUR"

• Podloga od tamne čokolade, tostiranih bučinih sjemenki i bučinog ulja, Ganache od bijele čokolade i maka uvaljan u brašno od bučinih sjemenki ukrašen perlicom želea od maline .
• Podloga od orahovog prhkog tijesta. Ganache od tamne čokolade, aromatiziran cvijetom od kamilice. Mirror glazura. Dekorirano šećernom masom i plastičnom čokoladom.
• Biskvitna podloga aromatizirana sirupom od naranče. Krema od sira, žele od mandrine i hrskavi kekić od naranče.
• Biskvit od bademovog brašna aromatiziran pastom od pistacija. Ganache od pistacije, konfitur od kupine. Bavarska krema.

ČOKOLADNI DESERT
Biskvitna podloga bademovog brašna i pistacija. Pečena krema od pistacije. Sloj prhkog tijesta, pjena od čokolade, pločica od čokolade. Umak od flambiranog domaćeg šerija. Dekoracija od karamelizirane čokolade.

VOĆNI DESERT
Biskvitna podloga aromatizirana svježom mentom. Panna cotta . Coulis od šljive .Umak od malina i crvenog papra. Lemon custard.

HEDONISTIČKA KRUŠKA
Mousse od tonke. Maruni obogaćeni grubo sjeckanim tostiranim lješnjacima. Umak od kruške viljamovke. Humus od čokolade i graška . List od isomalta.

JESENSKA RAPSODIJA
Podloga od kuhanog medenog tijesta. Karamelizirane jabuke aromatizirane cimetom. Bavarska krema sa medom i sirom. Mousse od pečene bundeve preliven mirror glazurom i obojan kurkumom. Spužvasti biskvit od bućinog brašna. Toffie umak aromatiziran sušenim vrganjima. Crumble od lješnjaka.

IVAN ĐUKIĆ
Udruga kuhara i slastičara Osječko-baranjske županije
Restoran Lipov hlad, Osijek

Predsjednik Udruge kuhara Osječko-baranjske županije i šef kuhinje u restoranu Lipov hlad u Osijeku, sreću je pronašao u kulinarskoj artistici - carvingu. Kao najznačajniji trenutak svoje karijere ističe nastup na Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburg 2014. godine. koji je ujedno bio i njegovo prvo međunarodno natjecanje na kojemu je osvojio dvije srebrne i jednu brončanu medalju u kulinarskoj artistici. U svojoj kolekciji također imam i jedno zlato, tri srebra i dvije bronce s Državnog prvenstva. Vesele ga mladi ljudi koji pokazuju interes za carving te se maksimalno trudi pomoći im u radu kroz radionice i seminare.

ARTISTIKA OD VOĆA I POVRĆA
RASKOŠNO NASLJEĐE DREVNE TRADICIJE.
Čitam i zaboravljam
Gledam i pamtim
Djelujem i vjerujem.

REZBARENJE UŽIVO
DUHOVNI MIR
Ne postoji veće bogatstvo
od unutrašnjeg mira...

DRAŽEN ŠAFAR
Udruga kuhara grada Orahovice

Predsjednik Udruge kuhara grada Orahovice, zaposlenik P.D. Jankovac - Hrvatske šume d.o.o., član je HKS-a od 2006. godine, aktivno sudjeluje na nacionalnim natjecanjima u organizaciji HKS-a i međunarodnim natjecanjima u kategoriji kulinarska artristika, carving. U dosadašnjem radu je osvojio brojne nagrade i medalje od kojih vrijedi izdvojiti brončanu medalju 2009. godine, zlatnu medalju 2010. i 2011. godine, srebrnu medalju sa državnog prvenstva 2018. godine te zlatnu medalju na međunarodnom natjecanju u Sarajevu 2018. godine. Učestvovao je i na Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu. Organizator je međunarodnog natjecanja slastičara "Zlatni orah". Veliko zadovoljstvo mu predstavlja rad sa mladim kuharima te promocija gastronomije Virovitičko-podravske županije.

ARTISTIKA OD VOĆA I POVRĆA: CVJETNA FANTAZIJA

IKA
CULINARY OLYMPICS

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

Hvala na podršci:

PODRAVKA

Dukat

GEMA B&D

bonavia design

Radenska

Dora Trgovina

RAK

DICK Traditionsmarke der Profis

studena.