IKA
KULINARSKA OLIMPIJADA

Regionalni tim Varaždinske županije

14.-19.02.2020. STUTTGART

UDRUGA KUHARA VARAŽDINSKE ŽUPANIJE

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.

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.

Varaždinska županija ponovno će se predstavljati na ovoj najvećoj svjetskoj kulinarskoj pozornici. Održavanjem takvim natjecanja potiče se konkurentnost kuhara i slastičara te razvoj svjetskog kulinarstva. Olimpijada je ujedno mjesto za edukaciju kuhara i slastičara i njihovo kreativno izražavanje za što nemaju priliku u svakodnevnom radu. Prezentirat će se noviteti u svijetu kulinarstva, razmjenjivati ideje i iskustva koje će članovi Regionalnog tima širiti na kolege u ostatku godine te time direktno utjecati na razvoj i unapređenje ugostiteljske ponude kao i samih ugostiteljskih objekta u Varaždinskoj županiji.

IKA
CULINARY
OLYMPICS

DAMIR CRLENI
predsjenik Hrvatskog kuharskog saveza

Na Svjetskoj kulinarskoj olimpijadi u Stuttgartu nastupit će regionalni tim od 10 članova uz prateće osoblje. Veliko mi je zadovoljstvo voditi ovaj Regionalni tim i čitavi projekt. Mladi članovi regionalnog tima su se uz reprezentativce nacionalnih selekcija marljivo pripremali te vjerujem u ponovni uspjeh i uspješnu prezentaciju hrvatskog kulinarstva na ovogodišnjem Svjetskoj kulinarskoj olimpijadi u Erfurtu. Regionalni tim kontinuirano sudjeluje na svjetskim kulinarskim natjecanjima u Luksemburgu i Njemačkoj od 2006. godine, te nas veseli ponovno druženje i edukacija sa kolegama iz cijelog Svijeta. Nastup na Olimpijadi mladim će kuharima dati mogućnost kreativnog izražavanja i dati veliki podstrijek za daljnji rad u struci.

BOJAN BOHORČ
predsjednik Udruge kuhara
Varaždinske županije

Krajem 2019. godine započeli smo pripreme za nastup na Svjetskoj kulinarskoj olimpijadi u Njemačkoj. Ovog puta, uz Regionalni kulinarski tim Varaždinske županije, nastupiti će i naši mladi članovi samostalno i u individualnim kategorijama, što mi čini neizmjerno zadovoljstvo. Prije svega, želja nam je predstaviti Hrvatsku, Varaždinsku županiju i grad Varaždin kao podneblje s 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.

Regionalni tim Varaždinske županije

IVAN TOMAS - kapetan

VANJA ORBAN - kuhar

DARIO RODEŠ - kuhar

AMOS NOVAK - kuhar

KATARINA FILIPAŠIĆ - slastičar

LORENA ŠOŠ - pomoćnik

NIKOLINA BUTKO - pomoćnik

VALENTINA ŠIMUNEK - pomoćnik

Kulinarska umjetnost

"FINGER FOOD"

• Rolada od brancina sa nori algom, pokrivačem od naranče i gelom od buče na podlozi od hajdinoga brašna

• Terina od patke sa čokoladom i prahom od cikle na podlozi od prženih badema i perlom od limuna

• Farsa od crvene pastrve, pokrivač od mrkve, gel od tikvice na krekeru od špinata i mali kapar

• Terina od junetine sa gelom od šipka na podlozi od biskvita sa chia sjemen-kama i dekoracija od tijesta

• Pralina od crne i bijele čokolade sa želeom i kremom od malina

• Krema od mrkve sa pistacijama, bijelim ganažom i biskvitom od maka

• Krema od Varaždinskog bučinog ulja, žele od jagoda, krema od vanilije na podlozi od suhog voća

• Parfe od kestena sa karamelom i preljevom od kupina

HLADNA PLATA

• Teleći hrbat punjen pilećim fileom i aromatičnim travama obučen u omotač od kvinoje,
baby mrkva kuhana u povrtnom temeljcu punjena sa umakom od hrena i domaćim kiselim vrhnjem,
umak od tartufa.

• Pureći file s crnim sezamom u omotaču od crvenog zelja,
žličnjak od krumpira i suhih vrganja,
umak od vrhnja i šafrana.

• Bijeli bubrezi u terini s prahom od peršina, trubačama i mahunom u omotaču od crvenog ribizla,
mladi lukom, celer i pršut,
umak od crnog vina.

• Lisnate salate, dresing od bučinog ulja, jabučnog octa, soli i papra

PREDJELA

• Rolada od orade obložena bobom i dimljenim lososom na podlozi od pistacije, složenac od graška i crnila od sipe s kozicom u kokosu i čiliju,
rolada od gambera i maka,
umak od kopra.

• Galantina od hobotnice s mrkvom i graškom, rolica od ljubičastog krumpira i pinjola obložena blitvom na podlozi od prhkog tijesta,
složenac od rajčice i bešamela,
umak od kavijara

• Rolada od puretine s bučinim košticama u crnom i bijelom sezamu na terini od kukuruza i brokule, kanelon od šipka i mandarine punjen zelenim rižotom sa šparogama,
umak od brusnice.

MENU OD 5 SLIJEDOVA

HLADNO PREDJELO
Parena grdobina punjena špinatom u omotu od ružmarina, terina od granny smith jabuke, gel od batata i umak miso

JUHA
Consomme od škampa, dimljeni škamp obložen ljubičastom mrkvom, žele od korabice i kelja, raviol od rabarbare i crnila sipe punjen pršutom

TOPLO PREDJELO
Galantina od kunića i boba, flambirani luk punjen concaseom, gratinirana palenta, demiglace od lisičarki i Porta

GLAVNO JELO
Janjeća koljenica punjena jajem i Parma šunkom u omotu od grejpa i amaranta, prženi žumanjak, confit krumpir, soufle od brokule, pire od ljubičaste cvjetače

DESERT
Mus od tamne čokolade punjen kremom Englaise, tart od badema, žele od bosiljka, čokoladna glazura i talijanska meringa

DESERT

- Parfe od mliječne čokolade, žele od šumskog voća, mus od tamne čokolade
- Parfe od malina sa želeom od borovnica i kremom od ribiza na podlozi od tamnog biskvita
- Ploškice od medenjaka s kremom od bijele i tamne čokolade sa čilijem
- Mus od batata s pjenicom od naranče i žličnjakom od ružmarina

Pojedinačne kategorije

DINKO TOMAŠIĆ
Hotel Park, Varaždin

MENU OD 5 SLIJEDOVA

Pileći file s vlascem i pršutom,
pjenica od sira i Varaždinskog bučinog
ulja s crvenim grahom,
umak od majoneze, kuhanog
žutanjka i senfa,
krema od mrkve na poširanoj šparogi

Bistra juha s gljivama i raviolom
punjenim tartufom

Smuđ s nori algom i prahom od peršina
na curry umaku s pireom od batata

Welington od janjećeg karea s aktivnim
ugljenom,
poširano jaje sa žačinskim biljem,
kreker od buče na stabljikama šparoge,
demiglace umak s pinjolima,
pire od graška, povrtna garnitura

Mus od bijele i tamne čokolade na
podlozi od sušenog voća,
umak od višnje,
pana cota od jagode i maka prelivena
mirorom,
sladoled od vanilije na crummbleu

"FINGER FOOD"

Okruglica od kuhanog goveđeg repa u
janjećoj maramici

Tuna u panadi od crnog i bijelog sezama

Tartarski biftek u omotaču od goveđeg
filea

Rolada od brancina omotana fileom
dimljenog lososa

LOVRO STANČIN
Hotel Turist, Varaždin

MENU OD 5 SLIJEDOVA

File smuđa s nori algom i sušenom
rajčicom na složencu od boba,
rolada od grdobine,
umak od kavijara

Srneći file s farsom od piletine i
začinskim biljem,
umak od brusnice

Bistra juha od korjenastog povrća s
rolicom od kopuna

Janjeći kare s prahom od cikle,
valjak od batata,
goveđi rep u janjećoj maramici,
demi glace umak

Parfe od buče s bijelom
mirror glazurom,
umak od koprive

"FINGER FOOD"

Glazirani batak prepelice na
krekeru od pistacije

Rolica od pastrve s kurkumom i
ugljenom od poriluka na podlozi
od kus kusa i crvene paprike

Srneći file s krustom od bučinih
koštica i soufle od mandarina

Aspik od hobotnice od začinskog
bilja i cikle

IKA CULINARY OLYMPICS

UDRUGA KUHARA VARAŽDINSKE ŽUPANIJE

WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETIES

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ

Hvala na podršci:

PODRAVKA

Dukat

PARKOVI

RAK

HGK HRVATSKA GOSPODARSKA KOMORA

Derma

SOLVIS

CALZEDONIA intimissimi tezenis

COMPROM PLUS

PRESSGLASS

OPREMA

hotel TURIST

gastrocom

RESTORAN FONTANA CRNKOVIĆ

Radenska

studena.

GumiIMPEX-GRP

KOS TRANSPORTI