



SVJETSKI
KULINARSKI
KUP

Luksemburg
26.-30.11.2022.

Hrvatska kulinarska reprezentacija



CULINARY
WORLD CUP



WORLD ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



Hvala na podršci:



Svjetski kulinarski kup - Luksemburg
26.- 30.11.2022.

Svjetski kulinarski kup najveće je kulinarsko natjecanje na svijetu koje se održava u sklopu EXPOGAST sajma u Luksemburgu već preko 40 godina. Ove godine od 26. do 30. studenog, Luksemburg će ponovo biti mjesto susreta za preko 3000 kuhara i slastičara iz svih krajeva svijeta. Sajam kao i kulinarska natjecanja posjeti preko 50000 posjetitelja, a natjecatelji imaju priliku prepustiti se mašti i kreaciji koju možda ne mogu izraziti kroz svoj svakodnevni posao. Svjetski kulinarski kup jedna je od najboljih platformi za predstavljanje kuhara i slastičara te njihovih vještina i znanja, a kroz te dane imaju priliku upoznati se sa posljednjim novitetima u gastro industriji i najnovijim kuharskim i slastičarskim tehnikama.

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, prezentaciju noviteta u svijetu kulinarstva, razmjenu ideja i iskustva koje naši reprezentativci šire ostatkom godine, a posebice na radionicama Hrvatske kulinarske akademije.

World Culinary Cup - Luxembourg
26th - 30th of November 2022

The World Culinary Cup is the largest culinary competition in the world, which has been held as part of the EXPOGAST fair in Luxembourg for over 40 years. This year, from November 26 to 30, Luxembourg will once again be the meeting place for over 3,000 chefs and pastry chefs from all over the world. The fair as well as the culinary competitions are visited by over 50,000 visitors, and the competitors have the opportunity to indulge in imagination and creation that they may not be able to express through their daily work. The World Culinary Cup is one of the best platforms for presenting chefs and pastry chefs and their skills and knowledge, and through these days they have the opportunity to learn about the latest novelties in the gastronomy industry and the latest cooking and pastry techniques.

The goal of the World Culinary Cup is primarily the promotion of culinary arts and chef and pastry chef profession. It aims to draw attention to the culinary professions and the importance of national culinary associations. Holding such competitions encourages the competitiveness of chefs and the development of world cuisine and culinary techniques. It is an ideal place for the education of chefs and pastry chefs, the presentation of novelties in the culinary world, the exchange of ideas and experiences that our representatives spread throughout the rest of the year, especially at the workshops and masterclasses on the Croatian Culinary Academy.



Damir Crleni,
predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza

Na Svjetskom kuharskom kupu u Luksemburgu, sudjelovati će 25 kuhara i slastičara iz Hrvatske.

Veliko mi je zadovoljstvo voditi ovu hrvatsku kulinarsku ekspediciju i čitavi projekt. Članovi Reprezentacije su se marljivo pripremali čitavu godinu te vjerujem u ponovni uspjeh i uspješnu prezentaciju hrvatskog kulinarstva na ovogodišnjem natjecanju.

Svjetske kulinarske smotre poput ove, velika su prilika za prezentaciju hrvatske gastronomije i najbolja turistička pozivnica velikom broju posjetitelja sajma u sklopu kojeg se natjecanje održava.

25 chefs and pastry chefs from Croatia will participate in this year's World Culinary Cup in Luxembourg. It is my great pleasure to lead this Croatian culinary expedition and the entire project. The members of the National Team have been diligently preparing for the whole year, and I believe in a renewed success and a successful presentation of Croatian cuisine at this year's competition.

World culinary fairs like this one are a great opportunity for the presentation of Croatian gastronomy and the best tourist invitation for a large number of visitors to the fair where the competition is held.

Od početka ove godine pripremali smo se za nastup na Svjetskom kuharskom kupu. 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 uloženi u pripreme za ovu prestižnu kulinarsku smotru, vjerujem da odličan rezultat neće izostati. Ovaj nastup gledamo kao i pripreme za iduće veliko natjecanje – Kulinarsku Olimpijadu.

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 modernu gastronomsku tehnologiju koja se predstavlja u sklopu sajma. Neprocnjeno je i iskustvo nastupa na ovom natjecanju i razmjena znanja s kolegama iz cijelog svijeta.

Since the beginning of this year, we have been preparing for the participation at the World Culinary Cup. First of all, we want to present Croatia as a country with a rich culinary heritage and gifted chefs and pastry chefs, but considering the time, effort and work invested in the preparations for this prestigious culinary exhibition, I believe that an excellent result will not be missed. We look at this performance also as preparations for the next big competition - the Culinary Olympics.

Continuous appearances at world culinary shows in Luxembourg and Germany are the best opportunity for education and acquisition of new gastronomic knowledge and skills, and at the same time offer an insight into modern gastronomic technology that is presented as part of the fair. The experience of performing at this competition and exchanging knowledge with colleagues from all over the world is invaluable.



Marinko Jurešić,
izbornik



Pomoćnici izborniku:

Ivan Đukić - Restoran Lipov hlad, Osijek
Zlatko Novak - Restoran Bedem, Varaždin
Nikolina Lončar - Hotel Zlatan, Koprivnica

Hrvatska kulinarska reprezentacija formirana je 2005. godine, a zadatak joj je sljubljivanje modernih kuharskih tehnika s kulinarskim nasljeđem te promocija hrvatske gastronomske baštine i kulinartva na međunarodnim natjecanjima i gastronomskim manifestacijama u inozemstvu. Važan cilj njenog djelovanja je i upoznavanje hrvatskih kuhara i slastičara sa kolegama iz inozemstva i njihovo praćenje trendova te na taj način stvaranje novih kulinarskih majstora u Hrvatskoj koji će svoja znanja moći prenositi na mlađe kolege i time doprinijeti razvoju kuharske struke.

Članovi reprezentacije su svake dvije godine sudionici Svjetskog kulinarskog kupa i Kulinarske olimpijade te individualnih natjecanja poput Bocuse d'Or-a i Global Chefs Challenge-a. Znanja koja sudionici tim iskustvima prikupe, neophodna su za njihov daljnji razvoj, a nakon natjecanja novostečena znanja prenosimo kolegama u sklopu radionica te kroz ostale aktivnosti Saveza.

The Croatian Culinary National Team was formed in 2005, and its task is to combine modern cooking techniques with culinary heritage and to promote Croatian gastronomic heritage and culinary arts at international competitions and gastronomic events abroad. An important goal of the teams activity is to introduce Croatian chefs and pastry chefs to their colleagues from abroad and to follow culinary trends, thus creating new culinary masters in Croatia who will be able to transfer their knowledge to younger colleagues and contribute to the development of the culinary profession.

Members of the national team are participants every two years in the World Culinary Cup and the Culinary Olympics, as well as in individual competitions such as the Bocuse d'Or and the Global Chefs Challenge. The knowledge that the participants gather through these experiences is necessary for their further development, and after the competition, we transfer the newly acquired knowledge to our colleagues in workshops and through other activities of the Association.

Od svog osnutka članovi Nacionalne kulinarske reprezentacije ekipno i pojedinačno predstavljali su hrvatsku trobojnicu na slijedećim natjecanjima:

Kulinarski kup Kremlin, Moskva, Rusija, 2007.

Bocuse d'Or Europe, Stavanger, Norveška, 2008.

IKA 2008 - Kulinarska olimpijada, Erfurt, Njemačka, 2008.

Battle for the Dragon, Llandudno, Wales, 2009.

Global Chef's Challenge, Lisabon, Portugal, 2009.

Kulinarski kup Balkan, Beograd, Srbija, 2009.

Bocuse d'Or Europe, Ženeva, Švicarska, 2010.

Ugustiteljsko-turistički zbor, Kranjska Gora, Slovenija, 2010

Svjetski kulinarski kup, Luksemburg, Luksemburg, 2010.

Kulinarski kup Balkan, Beograd, Srbija, 2011.

IKA 2012 Kulinarska olimpijada, Erfurt, Njemačka, 2012.

Global Chefs Challenge & Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge, Milano, Italija, 2013.

Svjetski kulinarski kup, Luksemburg, Luksemburg, 2014.

Global Chefs Challenge, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 2015.

Bocuse d'Or Europe, Budimpešta, Mađarska, 2016.

Bocuse d'Or Europe, Torino, Italija, 2018

Svjetski kulinarski kup, Luksemburg, Luksemburg, 2018.

IKA 2020 Kulinarska olimpijada, Štuttgart Njemačka, 2020.

Since its foundation, the members of the Croatian National Culinary Team have presented the country both in teams and individually at the following competitions:

Kremlin Culinary Cup, Moscow, Russia, 2007

Bocuse d'Or Europe, Stavanger, Norway, 2008

IKA 2008 – Culinary Olympics, Erfurt, Germany, 2008

Battle for the Dragon, Llandudno, Wales, 2009

Global Chef's Challenge, Lisbon, Portugal, 2009

Balkan Culinary Cup, Belgrade, Serbia, 2009

Bocuse d'Or Europe, Geneva, Switzerland, 2010

Hospitality-tourist board, Kranjska Gora, Slovenia, 2010

Culinary World Cup, Luxembourg, , 2010.

Balkan Culinary Cup, Beograd, Srbija, 2011

IKA 2012 Culinary Olympics, Erfurt, Germany, 2012

Global Chefs Challenge & Hans Bueschkens Junior Chefs Challenge, Milano, Italy, 2013

Culinary World Cup, Luksemburg, Luksemburg, 2014.

Global Chefs Challenge, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2015.

Bocuse d'Or Europe, Budapest, Hungary, 2016.

Bocuse d'Or Europe, Torino, Italija, 2018

Culinary World Cup, Luxembourg, 2018.

IKA 2020 Culinary Olympics, Stuttgart, Germany, 2020.

Hrvatsku kulinarsku reprezentaciju u Luksemburgu 2022. čine četiri kuhara, jedan slastičar i tri pomoćnika te na natjecanju ima zadatak pripremiti hladni stol koji se sastoji od: 4 različita finger food-a, Svečana hladna plata, 3 različita predjela, Svečeni menu od 5 slijedova, 4 različita deserta, 4 različita petit four-a

The Croatian culinary team in Luxembourg 2022 consists of four chefs, one pastry chef and three assistants, with the task of preparing a cold table consisting of: 4 different finger food, Cold buffet platter, 3 different starters, Five course fine dining gastronomic menu, 4 different individual plated desserts, 4 different petit fours

Članovi Hrvatske kuharske reprezentacije:

Izbornik reprezentacije:

Marinko Jurešić - Stella Maris, Plavalaguna d.d., Umag

Pomoćnici izborniku:

Ivan Đukić - Restoran Lipov hlad, Osijek

Zlatko Novak - Restoran Bedem, Varaždin

Nikolina Lončar - Hotel Zlatan, Koprivnica

Članovi tima:

Ivan Ergović, slastičar, kapetan - Valamar Marea Suites, Valamar Riviera d.d., Poreč

Tomislav Greganić - Hotel Westin, Zagreb

Klaudio Mrkić - Turisthotel d.d., Zaton

Karlo Štorga - Restoran Bedem, Varaždin

Ivan Divković - Biološki edukacijski centar Virovi, Otok

Pomoćnici:

Patrik Prnjak - Restoran Atrium, Histring d.o.o., Pula

Antonio Tot - Hotel Lug, Baranja

Mark Kranjčević - Imperial park hotel, Vodice



FINGER FOOD

Vegetarijanski topli

Kanelon od buče punjen gelom od buče i bućinih sjemenki s ječmotom od vrganja na podlozi od bućinih sjemenki

Topli

Tart sa začinskim biljempunjen farsom od prepelice i peršina i mariniranim prepeličjim prsima sa žara s umakom od malina i gelom od graška

Hladni

Smuđ u košarici od mrkve
File smuđa s farsom od dimljenog češnjaka i kelja u košarici od mrkve s emulzijom od rukole

Hladni

Galantina od kunića s prahom od crnih trubači i farsom od pirjanih lisičarki s gelom od crnog vina



SVEČANA HLADNA PLATA

Marinirani losos

u krupnoj soli, šećeru i kori od limete, kratko sous vidan te obložen chaud froid glazurom s kapljicama bosiljka uz dodatak mladog luka, sfera od žute paprike i marinirane rotkvice, poslužen sa medaljonom od stabljičastog celera uz lažni žutanjak napravljen od konfitiranih cherry rajčica dodatak klica od graška i mirisnog bilja.

Terina od grdobine

obložena želeom od crvenog kupusa te punjena fileom od grdobine u majčinoj dušici, sojin grah poslužen uz brodić prhkog tijesta od špinata punjen gelom od Granny Smith jabuke i celera uz perle aceta balsamica

Terina Jadranskog brancina

kuhana u istarskoj Malvaziji, uz dodatak kurkume i filea brancina u dehidriranom ružmarinu, obložena blanširanim baby špinatom i bosiljkom uz dodatak kreme od čičoka i mirisnog bilja, grašak u povrtnom aspiku kao podloga mini žličnjaku od palente prelivena glazurom od bijelih šparoga i pošpricana aceto balsamicom uz dodatak klica

SVEČANI MENU OD 5 SLIJEDOVA

3 TOPLA PREDJELA

VEGANSKA RAPSODIJA

Složenac od pečene buternut tikve, krema od slanutka i popečak od mahunarki umak od hrena, pesto od raštike
Miks gljiva, hrskavi dodatak, mikro raslinje

JESEN U SLAVONIJI

Fagottini od kukuruzne krupice punjen s nadjevom od domaće krvavice, perlice od pečene paprike, čips od slanine, umak od ječma

SLAVONSKA PRIČA

Souse vide rolada od kopuna s nadjevom od kelja krema od batata, glazirana cikla punjena pireom od cvjetače, sotirani šenon, demiglase umak

Hladno predjelo

Suvidirana pileća galantina punjena sa farsom od piletine, misom od soje i riže, lješnjacima i orasima pjenasti umak od soka celera i limuna sasotiranim gljivama, kuhana buća snijeg od maslinovog ulja

Juha

Krem juha od divljeg motra i graška sa blanširanom kozicom i mesom školjki te ukiseljenim motrom čips od parmezana

Toplo predjelo (vegeterijansko)

Panakota od cvjetače i tostiranih pinjola umak od mrkve, blanširano povrće, kreker od badema, punjeni poriluk sa šparogama, pržene loptice od krumpira.

Glavno jelo

Zapečeni i suvidirani janjeći kare s hrustom od peršina i mediteranskog začinskog bilja puding od kukuruza uz kuhani krumpir u crnom vinu punjeni luk sa beluga lećom i porilukom umak od kruške obogaćen domaćim maslinovim uljem blanširano povrće, izdanci mladih klica.

Desert

Sfera od bijele čokolade i maline sa glazurom od kave mouss od bijele čokolade na crumble-u s kavom gel od naranče, karamela od kave krokant od pistacija i spužvica od borovnice





ČETIRI DESERTA

MOTOVUNSKA DOLINA

Uroniti će vas u životopisne motive istarskog zavičaja. Tartuf će vam ponuditi okuse stoljetne tradicije.

Povest će vas sunčanim tragom mirisnim šumskim puteljcima i plemenitim zemljenim notama.

Trilogija tartufa - mousse od čokolade i lješnjaka sljubljen s istrskim crnim tartufom na zemlji od crnog kaka, tučeni ganache s trartufom i komadići prženih lješnjaka, truffel s okusom bijelog tartufa iz Motovunskih šuma, krema od tamne čokolade i zlatna grana.

SLAVONSKI DIVAN

Spaja tradicionalne okuse slavonske trpeze i suvremenu obradu namirnica. Simbol slavonskog seljaka (med, orasi i dunja) vratit će vas u djetinstvo. Suvremeni okusi tradicionalnog, odaju nepreglednu ljepotu i tišinu slavonskih pašnjaka, zovu na divan s ljudima i njihovim običajima. Tradicionalni slavonski kolač od meda upotpunjen s confiturom od dunje, osvježen mussom od meda i vrhnja te mirisnim notama limuna.

KOD MEĐIMURSKE HIŽE

Donosi okus marljivosti i radišnosti ljudi međimurskog kraja.

Spaja tradicionalno i suvremeno. Okusi bundeve uvesti će vas u neispričane međimurske bajke.

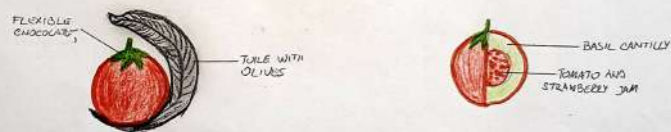
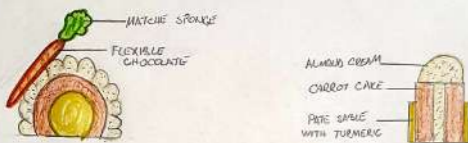
Note cimeta, đumbira i karamele dočarat će vinske brežuljke u jesen s kojih su potekla vrhunska vina.

Bogati aroma bundeve koji upotpunjuje miris cimeta i đumbira,

lagano osvježenje jesenske jabuke i jaki okus slane karamele uz hrskave sjemenke bundeve.

MIRIS DALMACIJE

More i sunce utkano u svakom zalogaju. Pobudit će emociju i uspomenu na ljetnu avanturu. Hedonizam i polagano uživanje u autentičnom okusu Mediterana dotaknut će sva vaša osjetila. Jabuka spojena s mirodijama dalmacije, biskvit od badema, lagani ganach s ružmarinom, osvježavajuća nota mente, i svježina gela od majčine dušice, hrskavi kolut od pistacija



PETIT FOUR

ČAROBNI GRAŠAK

Tučeni ganach od graška s osvježenjem od confitura limete, biskvit s matcha čajem na hrskavoj podlozi od pistacija, perle od limete u čokoladnoj košarici.

MRKVAČ

Veganski biskvit od mrkve, bogat aromama cimeta i klinčića, upotpunjen kremom od badema i hrskavim keksićem od kurkume.

POMIDOR

Rajčica u malom, confitur od rajčice i jagode sljubljen aromom bosiljka na hrskavom listu od crnih maslina.

BETA

Zemljani okus cikle, uz svježinu maline, sljubljen s intenzivnom aromom kozje skute na "zemlji" od čokolade.

