



SVJETSKI
KULINARSKI
KUP

Luksemburg
26.-30.11.2022.

Regionalni tim Varaždinske županije



CULINARY
WORLD CUP



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



Hvala na podršci:

VARAŽDIN



MEĐIMURSKA ŽUPANIJA



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



Bedem 2 CHEFS RESTAURANT



SOLVIS



OPREMA



TERMOPLIN d.d. VARAŽDIN

Terbotz
RESTORAN

MAGMA
OD IČA DO PIČA

elmag
eco
friendly



Nidus d.o.o.



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, razmjenju 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



Bojan Bohorč

Stručni stožer regionalnog tima Varaždinske županije

I ove godine Regionalni tim Varaždinske županije natjecati će se na Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu - najprestižnijem svjetskom ekipnom kuharskom natjecanju. Jedan od osnovnih ciljeva Udruge kuhara Varaždinske županije je promocija kuharske i slastičarske struke te regionalnog kulinarstva kako u zemlji tako i na međunarodnoj sceni. I upravo u tom ozračju realiziraju se gotovo svi projekti Udruge, pa tako i odlazak na Svjetski kulinarski kup u Luksemburg.

Regionalni tim Varaždinske županije, po prvi puta je oformljen 2008. godine te je od tada prisustvovao na svim najprestižnijim svjetskim kuharskim natjecanjima. Članovi tima su svake dvije godine sudionici Svjetskog kulinarskog kupa ili Kulinarske olimpijade. Odlaskom na ova natjecanja, Regionalni tim uz predstavljanje svojih kulinarskih znanja i vještina promovira i regionalnu kuhinju i gastro proizvode Varaždinskog kraja koje ukomponiraju u menu koji pripremaju na natjecanju. Ovakva iskustva, razmjena ideja s kolegama iz čitavog svijeta i znanja koja sudionici nastupom prikupе, neophodna su za njihov daljnji razvoj te motivaciju za nastavak rada u struci. Nakon natjecanja, novostečena znanja prenosimo kolegama u sklopu radionica te kroz aktivnosti Udruge i Saveza.

Damir Crleni

This year too, the Varaždin County Regional Team will compete at the World Culinary Cup in Luxembourg - the world's most prestigious team competition. One of the main goals of the Varaždin County Chefs' Association is the promotion of the profession of chefs and pastry chefs, as well as regional cuisine both in the country and on the international scene. And it is precisely in this atmosphere that almost all of the Association's projects are realized, including the trip to the World Culinary Cup in Luxembourg.

The regional team of Varaždin County was formed for the first time in 2008 and since then has participated in all the most prestigious world chefs competitions. Team members are participants of the World Culinary Cup or the Culinary Olympics every two years. By going to these competitions, the Regional team, in addition to presenting their culinary knowledge and skills, also promotes regional cuisine and gastronomic products from the Varaždin region, which they incorporate into the menu they prepare at the competition. Such experiences, the exchange of ideas with colleagues from all over the world and the knowledge that the participants gather through the performance, are necessary for their further development and motivation to continue working in the profession. After the competition, we transfer the newly acquired knowledge to our colleagues as part of the workshops and through other activities of the Association and the Federation.

Damir Crleni



Zlatko Novak



Marin Pozder

Članovi tima:

Dario Rodeš, kapetan - Hotel Turist Varaždin, Restoran Nobel

Ivan Tomas - Gospodarska škola Varaždin, stručni mentor

Katarina Filipašić, slastičarka - Hotel Minerva Varaždinske Toplice

Amos Novak - Restoran Terbotz

Dino Veselić - Hotel Park Varaždin

Pomoćnici:

Sedlanić Ljiljana - Hotel Trakošćan

Dijana Ignac - Hotel Turist Varaždin, Restoran Nobel

Marija Šimunić, učenica - Gospodarska škola Varaždin



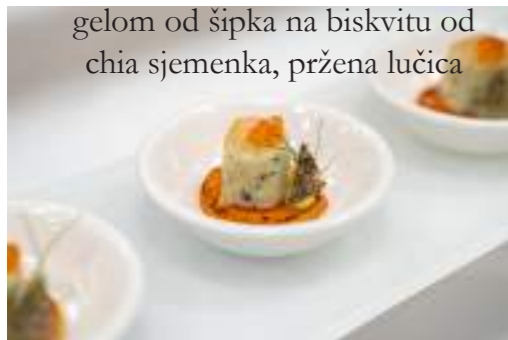
FINGER FOOD

Rolica od šenona i prosa obavijena gelom od rajčice i blitve na dipu od komorača, blanširana brokula – veganski

Crvena pastrva s začinskim biljem, marinirani pečeni batat, gel od graška, čips od kože ribe, kavijar od pastrve

Okruglica od kozica i nori alge na krekeru od špinata, gel od naranče, ukiseljeni kapari

Terina od teletine s mrkvom i gelom od šipka na biskvitu od chia sjemenka, pržena lučica



SVEČANA HLADNA PLATA

Dimljeni losos omotan nori algama sa crnilom od sipe i kokosovim mlijekom, sfera od češnjaka mrkve i šparoga.

Terina od brancina s povrćem, tortica od cvjetače i pistacije.

Galantina od kozica s povrćem, punjena košarica od buče



3 PREDJELA

Galantina od mrkve na espumi od zelene paprike, gel od vrganja, pjenica od boba, emulzija od peršina i maslinovog ulja

Farsa od puretine s bučnim košticama, roladica od kus-kusa s tostiranim pinjolima i porilukom, demiglace umak, sous vide prepeličje jaje na gnijezdu od tartufa i celera

Poširani file smuđa u košuljici od tikvice, kavijar od blitve, košarica od kopra i incuna, glazirane šparoge s dehidriranom koricom naranče, velute umak sa šafranom



SVEČANI MENU OD 5 SLIJEDOVA

Bistra juha od fazana sa roladom od krumpirovog tijesta punjeni sa namazom od mesa fazana, korjenasto povrće, mesne okruglice sa začinskim biljem.

Galantina od kvinoje sa mladim mahunarkama i paprikom, baby mrkva punjena sa kremom od hrena, marinirana lučica punjena chatnijem od rotkvice i jabuke, mikro bilje u umaku od šumskog voća.

Poširana orada punjena sa blitvom i pinjolima, žličnjak od bundeve sa tostiranim košticama, zapečeni pire od krumpira, celera i češnjaka, umak od kopra.

Srneći odležani kare u omotaču od sirnog namaza sa valscom i biskvitu od maka, mladi bob u ljusci, zeleni vrganj, punjeni mini patlidžan u umaku od reduciranom crno vina.

Prutići od prhkog tijesta, biskvit od meda, lemoncurd, mousse od bijele čokolade aromatiziran cvijetom bazge, mirroglaze obojena kurkumom, quenellenamaleka krema od avokada i limete, neutralna mirror glazura, crumble od lješnjaka i smeđeg šećera, umak od slatkog pesta od bosiljka i limuna i dekoracija tuile.



ČETIRI DESERTA

ČOKOLADNI DESERT

parfe od 4 vrsta čokolada (mliječna, tamna, bijela, Ruby)
pralina punjena krokantom od lješnjaka
karamel umak
hrskava zrna kave
panacota od Ruby čokolade

VOĆNI KOLAČ

staklena smokva od puhanog šećera
džem od smokva
chantily krema sa aromom ruže
umak od smokava
rahatlokum od ruže i kuglice od mrkve
Mus od mrkve i bundeve, panacota od vanilije



MOJITO DESERT

mojito žele
biskvit od naranče
Mus od kokosa
Musmojito-matcha
chaufroid umak sa začinskim biljem
voćni kavijar od naranče i šafrana
čokoladna dekoracija

JAGODA- RABARBARA/ ANANAS/ŠUMSKO VOĆE DESERT

žele od šumskog voća i ananasa,
čokoladna pločica od bijele čokolade i bučinog ulja
Mus jagoda
keks od medenog tijesta
umak od jagoda
višnja amarena mirror

PETTIT FOUR

1

"hrpice" od badema, amaretta,
čokolade i kaka mahovina
čokoladni žir punjen kremom od vanilije i tartufa

2

orah od medenog tijesta
cvijet od bijele plastične čokolade
kuglice od čokolade, Bavarske kreme s punjenjem od kruške i breskve u sirupu od vina

3

čokoladne pločice sa matcha prahom
i bučinim uljem
krema od pistacija
žele od malina
Čokoladni štapić

4

beze kore od aquafabe
pirjana zelena jabuka u kupinovom i bijelom vinu
veganski macaroons

