

Na pouti kuchařů a cukrářů se bude podávat bigos

Když Asociace kuchařů a cukrářů Severní Moravy a Slezska zorganizovala před čtyřmi lety první pouť pro ty, kdo se živí vařením nebo pečením sladkých dobrot, připutovalo na Svatý Hostýn jen pár zástupců kulinářského řemesla. Popularita pouti rok od roku stoupá a ví se o ní i za hranicemi. Letošní již 5. ročník bude v sobotu 6. srpna také oslavou 20. výročí založení regionální pobočky asociace. O pouti, která je otevřená všem, kdo milují gastronomii, jsme si povídali s předsedou AKC SMS Ing. Václavem Formanem.

Pro koho je pouť určena? Je pro profesionální kuchaře a cukráře nebo i pro ty, kdo mají gastronomii jako hobby?

Tato akce je určena všem lidem dobré vůle. Nejen profesionálním, ale i amatérským kuchařům a cukrářům. Příznivci kuchařského a cukrářského umění jsou obzvláště vítáni, a pokud budou v rondonech, pak budou vzdávat čest tomuto krásnému i když těžkému povolání a poslání. Vítáme všechny nadšence bez omezení věku.

Čím je tato pouť specifická? Jaký má průběh? Kolik se jí účastní poutníků?

Tato pouť je specifická tím, že vzdává hold lidem, kteří se starají o naše spokojené žaludky každý den. Dobré jídlo uspokojí naše životní potřeby a také pohladí po duši, pokud si pochutnáme a máme z dobrého jídla ten nejlepší prožitek.

Pouť začíná v 9.30 shromážděním účastníků před bazilikou, v 10.15 následuje bohoslužba s požehnání tomuto krásnému



Předseda regionální pobočky Asociace kuchařů a cukrářů Severní Moravy a Slezska Ing. Václav Forman je držitelem Kříže sv. Vavřince a organizátorem pouti kuchařů a cukrářů. Foto: Milena Machálková/Spolek Člověk a Víra

řemeslu a modlitba za odborníky z gastronomické oblasti, kteří udělali za svůj život hodně práce pro popularizaci české gastronomie doma i ve světě a již bohužel nejsou mezi námi.

Po prvním ročníku, kdy se pouti zúčastnilo málo účastníků, což nás velice trápilo, se každým dalším rokem počet kuchařů a cukrářů zvyšuje a přicházejí i v rondonech, což činí pouť smysluplnou. Jsem rád, že kuchaři a cukráři se přestávají stydět za profesi a „koníčka“, který s láskou vykonávají.

Jak bude na místě probíhat oslava 20 let pobočky Asociace kuchařů a cukrářů Severní Morava a Slezsko?

Jsme mladá pobočka, dvacet let je sice malé číslo, ale práce je po nás vidět opravdu hodně. Zajišťujeme vzdělávání všech ku-

chařů a cukrářů bez omezení věku. Představujeme nové moderní trendy v gastronomii a tomu věnujeme třikrát do roka workshopy s kapitánem Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR Honzou Horkým. Podílíme se na vzdělávání mladých kuchařů a cukrářů na středních školách a vysokých školách v našem regionu. Připravujeme významné soutěže pro kuchaře a cukráře jak amatéry, tak profesionály.

Považujeme naši pouť za vzdání úcty našemu patronovi Vavřincovi, který zemřel krutou smrtí. Myslím si, že důstojnou oslavou dvacetiletého výročí založení pobočky Severní Moravy a Slezska je právě bohoslužba. Po bohoslužbě bude probíhat řada doprovodných programů pro účastníky pouti. Také bude k vidění výstava fotografií z naší historie a historie pouti kuchařů a cukrářů.

Budou se letos udělovat nějaká ocenění? Např. Kříž sv. Vavřince? Za co se toto ocenění uděluje?

V loňském roce jsem udělil řadu čestných uznání, medailí všech kategorií Magdaleny Dobromily Rettigové a také Kříž sv. Vavřince. Toto vyznamenání je nejvyšší vyznamenání, které Asociace kuchařů a cukrářů ČR uděluje významným osobnostem české gastronomie za významný přínos rozvoji a propagaci české gastronomie jak v České republice, tak i v zahraničí. Prvním z naší pobočky jsem byl oceněn tímto křížem já, občan Holešova, za což jsem patřičně hrdý. V loňském roce vyznamenání obdržel Karel Drápal. Ocenění se neuděluje každý rok, ale jen jednou za 4 roky. Letos bude pro členy připraven pamětní list k založení pobočky.

Po mši svaté přichází na řadu občerstvení, které kuchaři a cukráři připraví. Na co se mohou poutníci letos těšit?

Tento rok bude připravena slezská specialita a to bigos připravovaný v kotlíku na ohni, který uvaří pan Karel Drápal. Také nabídneme více druhů zeleninových salátů, které připraví šéfkuchař mistr Radek Vrána. Paní Marie Paprstkářová i připraví moravské koláče a nabídneme také frgály.

Patronát nad poutí převzal švýcarský kuchař David Geisser. Čím je mu Svatý Hostýn blízký?

S Davidem dlouhou dobu jednáme a již v loňském roce se chtěl pouti zúčastnit osobně. Bohužel to nevyšlo a také tento rok se nebude moci osobně zúčastnit. Dohodli jsme se alespoň s vydavatelem jeho knihy Vatikánská kuchařka, že ji poutníkům představíme. Napsal ji během své služby ve Švýcarské gardě. V knize najdete to nejlepší z vatikánské kuchyně. Obsahuje recepty různé náročnosti zahrnují jednoduchá jídla, ale i mistrovské kousky, připravované při svátečních příležitostech. Vatikánské klasiky podávané na papežských stolech po celá staletí, ale i výjimečné pochoutky moderní gastronomie. Na počest posledních tří papežů Jana Pavla II., Benedikta XVI. a Františka do ní autor zařadil jejich oblíbená jídla z Polska, Bavorska či Argentiny. Těchto kuchařských knih se nám však na pouť podařilo sehnat pouze deset kusů.

Děkuji za odpovědi a přeji vydařenou pouť.

Pavel Siuda