**Soutěž o nejchutnější rostlinné jídlo 2020 má vítěze! Kdo si odnesl   
50 tisíc Kč?**

**Klání kuchařů a kuchařek soupeřících v dovednostech v rostlinné kuchyni už má svého vítěze. Finále soutěže o nejchutnější rostlinné jídlo 2020, kterou vyhlásila Česká veganská společnost, proběhlo v Makro Akademii v Praze 30. 9. a o hlavní cenu 50 tisíc Kč se utkalo 10 finalistů z prvního kola. Po napínavém hodnocení porotců se výherkyní stala Pavla Drlíková z brněnské restaurace Die Küche.**

Soutěž byla určena pouze pro profesionální kuchaře a do prvního kola se přihlásilo 34 kuchařů a kuchařek z běžných i čistě veganských podniků. Následně bylo vybráno deset nejlepších na základě zaslaného receptu a splnění kritérií, ti se utkali ve středu 30. 9. v pražské Makro Akademii. Porota byla složená ze zástupců partnerů soutěže včetně MAKRO, Nestlé a mediálních partnerů.

*„Veganská strava může být pestrá, chutná a stejně hodnotná jako ta masitá, důkazem toho jsou všechny pokrmy prezentované jednotlivými soutěžícími. Ti ukázali nejen talent, ale také velkou dávku kreativity v přípravě jídel pouze ze sezónních surovin. Díky prostředí MAKRO Akademie rovněž všichni zúčastnění získali možnost sdílet své zkušenosti či inspirovat ostatní,“* říká Romana Nýdrle manažerka komunikace společnosti MAKRO Cash & Carry.

**Nabídka rostlinných jídel v běžných restauracích je nedostatečná, tvrdí průzkum**

Dle agentury STEM/MARK 11 % osob preferuje v restauracích veganská jídla a 2/3 dotázaných veganská jídla v restauracích nepreferuje, ale ani je zcela neodmítá. Téměř polovina z těch, kteří zcela neodmítají rostlinná jídla, považuje nabídku v restauracích za nedostatečnou a **32 % těchto osob by omezilo konzumaci masa, kdyby restaurace nabízely více veganských jídel.** Hlavní motivací je ochota či chuť vyzkoušet něco nového. Výzkum realizovala agentura STEM/MARK pro Českou veganskou společnost v březnu 2020 metodikou CAWI dotazování na reprezentativním vzorku internetové populace 510 osob ve věku 15-59 let s cílem zjistit postoje týkající se veganské stravy.

*„Poptávka po rostlinném jídle už předčila nabídku, běžná populace je ohledně bezmasého stravování často znalejší než samotní kuchaři. Pro kuchaře v České republice navíc v současnosti ani neexistuje vzdělávací program, v rámci kterého by se naučili vařit moderní rostlinná jídla. Podle mého názoru by už mělo být plnohodnotné rostlinné jídlo na menu každé restaurace, ať už z důvodu udržitelnosti, zdraví či různých potravinových intolerancí,”* sděluje Zdeněk Hladík, manažer kulinářských projektů Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pod jejíž záštitou soutěž proběhla.

*„Dlouhodobě se snažíme podporovat ty, kteří z různých důvodů chtějí snížit svoji spotřebu živočišných produktů. Tato soutěž nám dala jedinečnou příležitost ukázat, že i veganské pokrmy mohou být gastronomickým uměním,*“ říká Martin Ranninger, předseda České veganské společnosti.

**Soutěžící ze všech koutů České republiky**

Soutěže o nejchutnější rostlinné jídlo 2020 se zdaleka nezúčastnili jen pražské restaurace, ačkoliv ani ty nechyběly. Mezi účastníky byla pražská veganská restaurace Bis.tro, CATERINC nebo Forrest bistro, do klání se však přidala i pražská restaurace Alcon, která na menu podává běžně i masité pokrmy. Seitan jako proteinovou část pokrmu zvolily hned dvě veganské a vegetariánské restaurace, děčínské Bistro les a liberecký Vegway. Tofu zase bodovalo u Eat and Experince catering v kombinaci s bramborovou slupkou a avokádem. Jiní vsadili na známější suroviny, například nádivku z ječných krup, žampionů a ořechů zvolil VegZion sídlící až v Krkonoších, carpacciem z červené řepy, mandlovým sýrem a kaviárem z ostružin zase okouzlila brněnská veganská restaurace Die Küche.

*„Našim cílem je usnadnit podnikání všech, kteří chtějí ve své restauraci, bistru či street food stánku nabídnout pokrmy na rostlinném základě. Naše produkty z řady Garden Gourmet zaujmou ty zákazníky, kteří se nechtějí vzdát chutě, vůně a struktury masa a přitom nenásilným způsobem omezují spotřebu potravin živočišného původu,”* říká Radka Matlochová z Nestlé Professional.

**Dvě hodiny na přípravu**

Účastníci měli na přípravu pěti soutěžních porcí 120 minut. Rozhodování porotců nebylo jednoduché a hlavní cenu 50 000 Kč si nakonec odnesla Pavla Drlíková z brněnské restaurace Die Küche. Na druhém místě se umístila Růžena Smolenová z pražské restaurace Alcron a na třetím místě Petr Láznička z Eat and Experience Catering. Finalisté dostali upomínkové talíře a balíčky produktů rostlinných alternativ masa značky Garden Gourmet od společnosti Nestlé.

*„Soutěž byla pro mě obrovskou inspirací, protože jsem se utkala v souboji s profesionálními kuchaři, kteří používali zajímavé technologie a samotná jídla byla promyšlená do posledního detailu. O to víc mě první místo těší, protože konkurence byla opravdu veliká,”* sdělila výherkyně Pavla Drlíková z Die Küche.

**Kontakt pro média**

Mgr. Eva Hemmerová, +420 728 679 405‬, [eva.hemmerova@veganskaspolecnost.cz](mailto:eva.hemmerova@veganskaspolecnost.cz)

Soutěž pořádala: [Česká veganská společnost](http://www.veganskaspolecnost.cz), fotografie: [http://bit.ly/31XBKEb](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1OmhS7ofOy8CNh2Wgbp-w3I3vhL4HQB4M)

Hlavní partner: [MAKRO Cash & Carry](https://www.makro.cz/)  
Pod záštitou: [Asociace kuchařů a cukrářů České republiky](https://www.akc.cz/)

Partner: [Nestlé Professional](https://www.nestleprofessional.cz/)  
Mediální partneři: [Svět HG](http://svethg.cz/), [Gastro & Hotel](https://gastroahotel.cz/), Minutka Gastro Report

Ve spolupráci s: [Rostlinně](https://rostlinnepondeli.cz/)