

bronzza za nacionalni tim SCG



Zahvaljujući pokroviteljstvu kiparske kompanije ARIS UNIFORMS FASHION, mladi gastro tim Asocijacije šefova-kuvara Srbije po prvi put, posle osnivanja, predstavljao je Srbiju i Crnu Goru na jednom internacionalnom takmičenju pod ingerencijom WACS-a: Mediteranskom kulinarskom izazovu - Gastrognozia 2006 u Nikoziji na Kipru. U jakoj konkurenciji, naši momci uspeali su da osvoje ne samo simpatije i naklonost žirija, već i bronzanu medalju, odnosno treće mesto koje su podelili sa nacionalnim timom Grčke

Da i nije tako neizvodljivo otići iz ove male Srbije u tranziciji u veliki, beli svet i pokazati da i mi kuvare za takmičenja imamo, dokaz je učešće našeg gastro tima Asocijacije šefova-kuvara Srbije na internacionalnom takmičenju kuvara na Kipru - Gastrognozija 2006, sredinom februara, pod ingerencijom WACS-a, a u organizaciji Kiparske asocijacije šefova kuhinja. Treba reći da u tom velikom poduhvatu, naša ekipa nije dobila podršku nijedne domaće kuće, što bi trebalo da bude normalno, već od kiparske kompanije **ARIS UNIFORMS FASHION**, jednog od najuglednijih proizvođača uniformi za ugostitelje, koji je podneo sve troškove i puta i boravka za učesnike i skrojio im uniforme po svetskim standardima. Na domaćem terenu pokazao se kao pravi partner Asocijacije "Omnipromet", čiji je restoran "Trattoria" bio mladoj ekipi na raspolaganju kao "gastro poligon" za pripreme za takmičenje.

Oni koji nikada nisu imali priliku da odu na neko svetsko takmičenje, sigurna sam da ne mogu ni da pretpostave koliko je veliki napor potrebno učiniti da se ekipa dobro pripremi za izlazak na scenu. Naš gastro tim, u sastavu: **Đorđe Kostić** - vođa ekipe i sudija na takmičenju; **Jorgovan Radenković** - PR, **Bojan Stevanović** - kapiten, **Aleksandar Leščuk** - glavni kuvar, **Aleksandar Kolović** - kuvar, **Saša Milanković** - kuvar, **Ivan Stojanović** - kuvar i **Milan Umićević** - poslastičar - uspeo je (samo oni znaju kako!) da sa minimumom sredstava i vremena, ali sa neopisivim entuzijazmom svojstvenim mladosti, gotovo, što bi se reklo, "štapom i kanapom" osmisli jedan moderan, nadahnut takmičarski meni iz tri dela koji ni žiri, ni publiku nije ostavio ravnodušnim.

Na Gastrognoziju 2006. naši momci izašli su sa: musom od pilećine sa rolnicom od spanaća (predjelo); srpskim jelenskim steikom u lovačkom sosu (glavno jelo) i čokoladnim sufleom od bele čokolade (desert). I u vrlo jakoj konkurenciji, nadmećući se sa vrlo iskusnim takmičarima iz Nemačke, Engleske, Grčke, Izraela, Kipra - pravim gastro-vukovima koji su učestvovali na brojnim međunarodnim takmičenjima, naši momci uspeali su da im stanu rame uz rame, osvojivši bronzanu medalju, odnosno treće mesto koje dele sa grčkim nacionalnim timom. Prvo mesto po odluci žirija podelili su Englezi i Kiprani, a drugo Nemci i Izraelci. ▶ (12)