




naočite momke u belim blistavim uniformama, kako s lakoćom i osmehom prave svoje neobične kreacije - mnogi su naočigled bili iznova očarani lepotom svoje profesije, možda baš u trenutku kad su gubili svaku nadu da može biti drugačije, lepše, dostojanstvenije... Upravo zato je ovaj master klas bio tako važan ili za mnoge, pre svega, za struku - presudan, kao i događaj koji je usledio.

Pred okupljenim kolegama u hotelu "Park" održana je i Osnivačka skupština najelitnijeg kuvarskog udruženja koje jedna zemlja može da ima - **Asocijacije šefova-kuvara Srbije (AŠKS)**, čiji će jedan od najvažnijih ciljeva, kako je istaknuto, biti borba za dostojanstvo i ugled profesije. Tom prilikom jednoglasno su izabrana radna tela, usvojen statut, planovi i zadaci Asocijacije, kao i Kuvarski etički kodeks koji je jedan od najvažnijih dokumenata svake ozbiljne kuvarske asocijacije u svetu. Za predsednika Asocijacije šefova-kuvara Srbije jednoglasno je izabran **Đorđe Kostić**.

Časopis "Gastro art" predložen je za glasilo Asocijacije.

Odmah po osnivanju Asocijacije izabrani su članovi gastro-tima za međunarodno takmičenje kuvara - **GASTROGNOZIA 2006** na Kipru (16-19. februar), na koje je naša takmičarska ekipa otišla zahvaljujući uglednoj kiparskoj kompaniji - proizvođaču uniformi za ugostiteljstvo - "**Aris uniforms Fashion**", mega sponzoru naše ekipe. 

Ljiljana Rebronja

## Vesti iz AŠKS

### za šampiona - 1.000 dolara!

Na prvoj sednici Upravnog odbora Asocijacije šefova-kuvara Srbije 27. februara ove godine, kojom je predsedavao Đorđe Kostić, predsednik Asocijacije, usvojen je izveštaj sa takmičenja na Kipru. Istaknuto je da je, bez obzira na kratko vreme za pripreme i mnoge druge ograničavajuće faktore, postignut rezultat kojim treba da budemo zadovoljni, jer je to prvi izlazak mlade šefovske ekipe u tom sastavu na internacionalni teren i to, za razliku od drugih nacionalnih timova, bez ikakve podrške države koju su dostojanstveno predstavljali. Stoga je posebno istaknuta velika zahvalnost generalnom sponzoru tima - kiparskoj kompaniji "Aris Uniforms Fashion" i firmi "Omnipromet" u čijem su restoranu "Trattoria" vršene pripreme takmičara za Kipar. Istaknuto je da je odlazak na Kipar bio veliko iskustvo za sve članove tima koji su tamo imali priliku da vide i nauče mnogo toga novog. Napravljeni su brojni dobri kontakti

sa sudijama i kolegama iz drugih zemalja i već su usledili pozivi za učešće na takmičenjima u: Moskvi, Luksemburgu, Finskoj...

- Doneta je odluka da se do kraja aprila organizuje nekoliko master klasa u: Nišu, Vrnjačkoj Banji i Subotici, a preporučeno je učešće članova Asocijacije na manifestaciji "In vino" (sredina marta), na Turističkoj berzi u Novom Sadu (15. i 16. mart), kao i na takmičenju učenika srednjih škola početkom aprila u Leskovcu.

- Pod generalnim sponzorstvom "Omniprometa" najavljen je Prvi šampionat kuvara i poslastičara Srbije, koji će se održati za Uskrs - 23. aprila u Beogradu u restoranu na Savskom trgu 7. Takmičari će se, najverovatnije, nadmetati samo u jednoj kategoriji; pripremi jednog jela u boksu za 45 min. Pobjedniku ovog takmičenja pripašće nagrada od 1.000

prezentacija na tanjiru i intrigantna dekoracija - ostavili su snažan utisak na prisutne, najviše, razumljivo, na ljude od struke. Jer tu su njihove kolege, nesebično, pred svima otvarale vrata jednog drugačijeg sveta, sveta u kojem je kuvarstvo istinski umetnost, a kuvari umetnici čiji se talenat - poštuje i ceni. Slušajući Đorđa Kostića kako nadahnuto govori o aktuelnom gastronomskom trenutku, odnosno o tome gde smo mi, a gde je otišao svet, i gledajući mlade,

## Plan i program Asocijacije šefova - kuvara Srbije, ciljevi i zadaci

1. Vraćanje poverenja i poštovanja među pripadnicima kuvarske profesije.
2. Podizanje kuvarstvo na nivo evropskog kulinartstva.
3. Edukacija članstva u gradu i regionima, organizovanje seminara i kurseva u oblasti organizacije kuhinje, proizvodnje, personala... Nove tehnike u pripremanju hrane, promocije nove opreme za rad...
4. Emancipovanje članstva, popularisanje struke kroz medije, stručni časopis "Gastro art" - zvanično glasilo Asocijacije, veb sajtove...
5. Zaštita moralnih i zakonskih prava svakog člana.
6. Poštovanje i sprovođenje kulinarskog kodeksa.
7. Postavljanje i zaštita standarda nacionalne kuhinje.
8. Organizovanje kulinarskog šampionata Srbije. Selekcija i formiranje kulinarskog tima za internacionalna takmičenja.
9. Učešće i promocija AŠKS na kulinarskim šampionatima i festivalima u svetu (Kipar, Istanbul, Moskva, Malta...).
10. Saradnja sa drugim kulinarskim asocijacijama (Belorusije, Rusije, Kazahstana, Ukrajine, Rumunije, Turske, Azerbejdžana...), kao i ulazak AŠKS u WAKS.
11. Otvaranje agencije za zapošljavanje članova u inostranstvu i berze radne snage.
12. Obezbeđivanje donatora i sponzora za aktivnosti Asocijacije

dolara - lični poklon šampionu od predsednika Asocijacije Đorđa Kostića!

- Što se tiče članarine za Asocijaciju, njen iznos je, kako je potvrđeno, 100 eura na godišnjem nivou za šefove kuhinja, a 50 eura za penzionere, pridružene članove, kao i za mlade kolege. Članarinu je moguće izmiriti u dve rate, a dogovoreno je da se u određenim slučajevima (nezaposlenost/teška materijalna situacija) plaćanje članarine može odložiti.