



Novosti iz Asocijacije Šefova - Kuvara Srbije

• Sasvim neočekivano, ali veoma prijatno priznanje stiglo je nedavno na adresu predsednika Asocijacije Šefova - Kuvara Srbije **Đorđa Kostića** iz Rusije. Naime, Asocijacija Šefova - Kuvara Rusije (Giljda šef povarova Rusije) dodelila je Đorđu Kostiću, zvanje počasnog člana ove elitne ruske strukovne asocijacije zbog ogromnog doprinosa razvoju i promociji struke širom Rusije, kao i u inostranstvu. Ovaj ukaz, pod rednim brojem 58, potpisao je lično predsednik te asocijacije - Aleksandar Filin!

• Asocijacija Šefova - Kuvara Srbije dobila je poziv da organizuje "majstor klas" na temu "Savremena evropska kuhinja" u Bosni i Hercegovini.

• Stigao je i poziv iz Budve da Asocijacija Šefova kuvara Srbije u saradnji sa Budvanskim sajmom organizuje međunarodni festival mediteranske kuhinje. Poziv je usledio posle posete predsednika Asocijacije kolegama u Crnoj Gori.

• Mile Savić, ambasador naše asocijacije, učestvovao je kao sudija na regionalnom takmičenju kuvara u gradu Tyumenju u Sibiru, zajedno s predsednikom Asocijacije Đorđem Kostićem koji je održao "majstor klas" na temu "Sredozemnomorska kuhinja".

• Delegacija Asocijacije Šefova - Kuvara Srbije, u sastavu Đorđe Kostić, Imre Čipak, Milan Umičević, Aleksandar Kolović, Slobodan Zorić, Zarko Savin, posetila je Hotel "Aleksandar" u Novom Sadu gde je razgovarano na temu saradnje i formiranja trening centra. Posle ovog sastanka, delegacija je obišla i Srednju ugostiteljsku školu. U razgovoru sa nastavnikom praktične nastave Zarkom Vukajlovićem, članom Upravnog odbora Asocijacije, pokrenuto je pitanje organizacije i učešća Asocijacije Šefova - Kuvara Srbije na Gastro festivalu u Novom Sadu. Tom prilikom je dogovoreno da se sledeća sednica Upravnog odbora održi u prostorijama Ugostiteljske škole u Novom Sadu.

• Ove godine u Finskoj održava se skup evropskih asocijacija kuvara (VATEL-CLUB) na koji je, ljubaznošću uglednog šefa Martti Lehtinena, pozvana da uzme učešće i naša asocijacija šefova.

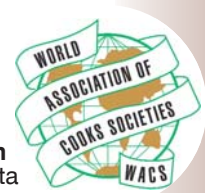
• U organizaciji kompanije "Rational" i 1 privatne ugostiteljske škole u Beogradu, na kome će učestvovati i gosti iz inostranstva, u Beogradu se planira veliki "majstor klas".

• Asocijacija Šefova - Kuvara Srbije dobila je i svoj sajt. Na internet adresi www.serbian-chefs.com možete naći aktuelne informacije, nove recepture, predloge menia, upoznati članove Asocijacije i sami postati članovi najelitnijeg strukovnog udruženja u Srbiji...



Internacionalna sudijska trojka na kulinarском takmičenju "Gastrognozija 2006" u Nikoziji (slevo nadesno): Armand Steinmetz (Luksemburg), Đorđe Kostić (Srbija) i Martti Lehtinen (Finska)

Šef Lehtinen - doživotni član WACS-a



Finski šef **Martti Lehtinen** proglašen je krajem marta ove godine, na WACS-ovom kongresu održanom na Novom

Zelandu, za počasnog doživotnog člana ove elitne Svetske kulinarne asocijacije.

U obrazloženju je istaknuto da je šef Lehtinen pružio ogroman doprinos u međunarodnoj saradnji i promociji baltičkih zemalja, kao i njihovom uključenju u WACS. Martti Lehtinen bio je deset godina član Borda Nordijske asocijacije šefova i dugogodišnji predsednik Finske asocijacije šefova, čiji je i osnivač. Danas radi kao predavač na Koledžu za restoraterstvo

i catering u gradu Jyvaskula u Finskoj. Šef Lehtinen je i WACS-ov sudija na internacionalnim takmičenjima širom sveta. Naša ekipa Asocijacije šefova-kuvara Srbije imala je zadovoljstvo da ga upozna na svom prvom takmičenju na Kipru, kao člana sudijskog tima. Zapamtili su ga po izuzetno korektnom odnosu prema svim učesnicima i izrazitoj spremnosti da pomogne i podrži sve one koji pokazuju entuzijazam, trud i želju da nauče nešto više i postignu vrh u profesiji. Upravo zato, bio je vrlo naklonjen našoj mladoj ali vrednoj ekipi, a našoj Asocijaciji šefova obećao svu pomoć koju on kao uticajan član WACS-a može da pruži.

u slavu Mocarta i "mocart kugli"

Kraj školske godine grupa studenata I i II godine Više hotelijerske škole u Beogradu sa smeru Poslastičarstvo obeležili su na zanimljiv i pomalo neobičan način. Priključivši se, naime, proslavama koje se ove godine održavaju širom sveta povodom 250 godina od rođenja velikog nemačkog kompozitora Volfganga Amadeusa Mocarta, u restoranu "Jezero" na Adi ciganliji studenti su svojim profesorima, kolegama i gostima priredili pravi muzičko-poslastičarski hepening, nastojeći da na originalan način ispričaju priču o velikom kompozitoru. Uz Mocartovu besmrtnu muziku, tekla je i priča o pravim "mocart kuglama", ali ne onim industrijskim, Mirabelovim, u crvenom omotu koje se mogu naći u prodavnicama, već onim pravim, originalnim, u plavom omotu, iz salcburške poslastičarnice "Fürst" u

kojoj se još uvek proizvode ručno, kao pre više od 200 godina, i još uvek imaju isti božanstveni ukus koji se pamti poput Mocartove muzike.

A oni koji su imali sreće mogli su da probaju lepo upakovane "mocart kugle" iz "radionice" bliznakinja Jelene i Milene Marković, studentkinja II godine, i da, uz muziku za sva vremena, nauče da razlikuju original od kopije!

Skromnim prihodom od ulaznica za ovaj hepening kupljeni su lekovi za bolesnu studentkinju hotelijerstva.

