



Vítězem 2. ročníku MAKRO Mistrovství ČR ve filetování lososů se stal Jan Myšák (České Liptavy u Hradce Králové) a jako hlavní cenu získal zájezd pro dvě osoby do Norska, zahrnující mimo jiné i návštěvu lososí farmy v hodnotě 80 000 Kč. Druhý a třetí nejlepší byli Radek Kotlán (La Strada v Karlových Varech) a Petr Svoboda (Termál v Karlových Varech).

Losos zpracovaný při soutěži byl na místě grilován a nabízen návštěvníkům Mezinárodního dne kuchařů, v rámci kterého se MAKRO Mistrovství ČR ve filetování lososů konalo. Soutěži přihlíželo kolem 9000 návštěvníků.

Pan Jan Myšák, na otázku kde se filetování naučil říká: „*První zkušenost s filetováním jsem se měl ve škole. Vlastním řeznictvím a několik provozoven, filetovat umím.*“

A to také potvrzuje fakt, že získal 97 bodů ze 100, což je fantastický výsledek. U 26 účastníků mistrovství se hodnotilo kvalita filetu bez kosti a kůže (trim E) výtěžnost, čistota pracoviště a čas.

Ořez z filetů lososů byl věnován do ZOO Praha a pochutnali si na nich lední medvědi.

V sobotu 8. října se konal 2. ročník MAKRO Mistrovství ČR ve filetování lososů na Staroměstském náměstí. Od 13:00 hodin se 24 profesionálních kuchařů utkalo s filetovacím nožem a pinzetou na kosti ve filetování pětikilových norských lososů. Hodnotila se kvalita filetu bez kosti a kůže (trim E) výtěžnost, čistota pracoviště a čas. Vítěz byl vyhlášen v 16:15 hodin.

*„**MAKRO Mistrovství ČR ve filetování lososů** přesně zapadá do naší strategie podpory profesionální gastronomie. Každý rok zaznamenáváme meziroční nárůst ve spotřebě ryb*

o 20 % , z čehož máme velkou radost. Právě ryby totiž byly od našeho vstupu na trh sortimentem, který jsme chtěli na českém trhu podpořit a rozšířit. Velmi si vážíme v této oblasti podpory AKC ČR, která je naším partnerem,“ dodává **Axel Hluchy**, generální ředitel MAKRO Cash & Carry ČR.

Staroměstské náměstí ožilo již v deset hodin dopoledne oslavami 5. ročníku Mezinárodního dne kuchařů, který pořádá Asociace kuchařů a cukrářů. Celý den probíhaly gastro ochutnávky, hudební produkce a řada soutěží, například rekord v počtu přítomných osob v kuchařském oblečení či v pečení vlastního dortu.

Výtěžek z akce byl věnován na charitativní účely, dětem z dětských domovů, resp. Nadačnímu fondu manželů Livie a Václava Klausových na projekt Startovné do života.

Na místě MAKRO prodávalo lososa připraveného v páře s kaviárem a se sépiovými těstovinami aglio olio za 95 Kč (recept najdete v příloze). Samozřejmě nechyběla káva Rioba. Ani zbytky z lososa nepřišly vniveč, na pódiu si je převzal zástupce ZOO pro ledního medvěda.

Výkony soutěžících při filetování lososů hodnotila čtyřčlenná porota ve složení:

Tormod Viken Johann Essen (Norge)

Robert Griga (Marine Harvest)

Petr Stádník (MAKRO Cash & Carry ČR)

Martin Slezák (AKC)

Profesionálové soutěžili o atraktivní ceny:

1. místo – zájezd pro dvě osoby do Norska vč. návštěvy lososí farmy v hodnotě 80 000 Kč pro vítěze a filetovací nůž

2. místo – nákup čerstvých ryb ve velkoobchodním středisku MAKRO v hodnotě 15 000 Kč a filetovací nůž

3. místo - nákup čerstvých ryb ve velkoobchodním středisku MAKRO v hodnotě 10 000 Kč

a filetovací nůž

Všichni účastníci obdrželi startovné - kupón na nákup ve velkoobchodním středisku MAKRO v hodnotě 1 500 Kč. Pravidla najdete na www.akc.cz .

Od objednání produktů k dodání na pult před zákazníka uběhnou v průměru dva dny (nejkratší cesta je u lokálních sladkovodních ryb – trvá 24 hodin, u lososů jsou to dva dny, u exotických ryb až čtyři dny). Více info o lososech najdete v příloze.

Celkový počet ryb a mořských plodů, které se zavážejí na rybí platformu a dále pak prodávají ve velkoobchodech MAKRO, je přibližně 110, z čehož 80 % tvoří mořské ryby, 11 % sladkovodní ryby, 6 % měkkýši a 3 % hlavonožci. Ryby se na platformě v Čakovicích také kuchají, porcují, filetují, vakuují, udí a provozuje se zde vivárium pro živé humry.

Z rybí platformy v Čakovicích je dále zaváženo asi 40 velkoobchodů MAKRO/METRO v pěti evropských zemích (ČR, SR, Maďarsko, Bulharsko a Srbsko).