



## Latvijas pavāriem – sudraba medaļas Sanktpēterburgā

HORECA'S ZVAIGZNE

No 2011. gada 10. līdz 12. martam Pavāru kluba komanda izstādes „Expo-HoReCa” ietvaros Sanktpēterburgā piedalījās starptautiskā pavāru konkursā „Baltic Culinary Star Cup 2011” („Baltijas kulinārijas zvaigzne”), kurā piecu dalībvalstu (Krievija, Somija, Lietuva, Igaunija un Latvija) konkurencē viesnīcas „Tallink Hotel Riga” restorāna „Elements” pavārs Vasilij Strelkovs un viesnīcas „Old Riga” restorāna „Paleta” šefpavārs Jevgēnijs Ponomarjovs izcīnīja sudraba medaļas.

Valstu komandu sacensības notika trijās nominācijās: „Pārstāvētās valsts nacionālie ēdieni”, „Siltais pamatēdiens” un „Banketa aukstais ēdiens – melnā kaste”. Atbilstoši „melnās kastes” nominācijai banketa ēdiens bija jāpagatavo no iepriekš nezināmiem produktiem. Latvijas komanda kopvērtējumā izcīnīja otro vietu, bet konkursa uzvarētāju kauss „aizceļoja” uz Igauniju.

### Svetlana Riškova, viesnīcas „Tallink Hotel Riga” šefpavāre, konkursa „Baltic Culinary Star Cup 2011” žūrijas locekle:

Kulinārijas un restorānu biznesa jomā Sanktpēterburga ar katru gadu attīstās arvien straujāk. Attīstās arī konkurss „Baltic Culinary Star Cup 2011”. No vienas puses – rīkotājiem ir arvien lielāka pieredze šī konkursa organizēšanā. No otras puses – ne viss ir atkarīgs tikai no pašiem rīkotājiem, bet arī no sadarbības partneriem... Šogad nedaudz „piekliboja” tehniskā puse, bet viss beidzās veiksmīgi un pie iespējas uzstāties „tika” visi konkursa dalībnieki.

Neskatoties uz konkursa rīkotāju lielo pieredzi, tomēr bija dažas neprecizitātes, tajā skaitā, – arī konkursa nolikuma sagatavošanā. Savus ierosinājumus mēs izteicām konkursa rīkotājiem, un es ceru, ka jau nākamgad tie tiks ņemti vērā.

Katras konkursa dienas noslēgumā netika rīkota rezultātu apspriešana un konkursa dalībniekiem netika skaidrots, kāpēc katrs dalībnieks ir saņēmis tieši tādu vērtējumu. Pavāru konkursos Latvijā un arī citur pasaulē šāda apspriešana notiek.

Nolikumā bija paredzēts, ka katrs žūrijas loceklis savu vērtējumu atdod žūrijas priekšsēdētājam. Tas bija absolūti individuāls viedoklis, un to nezināja pat pārējie žūrijas locekļi. Pēc tam tika saskaitīti punkti un tiri matemātiski izskaitļoti dalībnieku rezultāti.

Dažu žūrijas locekļu viedokļus dzirdēju, bet konkrētas atzīmes zinu tikai savējās. Lai arī tas neietekmēja dalībnieku kopējos rezultātus, uzskatu, ka viņiem ļoti gribētos zināt, kā

pēc viņu sniegums katrā situācijā ir novērtēts tieši tā.

Arī nākamajā konkursā „Baltic Culinary Star Cup 2011” Latvijas komanda noteikti piedalīsies. Katrā konkursā galvenais ir piedalīties, tomēr ir jācenšas arī uzvarēt. Lai uzvarētu šādos konkursos, paralēli dalībnieku zināšanām un prasmēm ir jābūt arī lielam procentam veiksmes...

### Jānis Šilīniks, Pavāru kluba prezidents, Latvijas komandas menedžeris:

Konkurss „Baltic Culinary Star Cup 2011” pats par sevi ir ļoti labs un vajadzīgs, bet rīkotājiem pie katras lietas vajadzētu vairāk „piestrādāt”. Mums šigada konkurss radīja diezgan daudz stresa, it īpaši, – ar atliktajiem starta laikiem...

Savā pavāru vidē mēs esam ļoti koleģiāli un saprotam, kādā veidā kļūdas rodas un kā tās var labot. Tāpēc Sanktpēterburgas konkursa rīkotājiem vēlu saņemties un apsoli, ka mēs arī turpmāk viņus atbalstīsim – vismaz ar savu piedalīšanos.

Esmu ļoti gandarīts, ka mūsu komandā mēs visi bijām draudzīgi, vienoti mērķu sasniegšanai un viens otru atbalstījām. Paldies visai komandai!

### Jevgēnijs Ponomarjovs:

Konkursā „Baltic Culinary Star Cup 2011” Sanktpēterburgā piedalījies pirmo reizi. Iespaidi par konkursu – paši pozitīvākie, paši emocionālākie. Kad atgriezies mājās, pirmo nedēļu man pat bija grūti „ieiet” ikdienas ritmā. Sanktpēterburga ir brīnišķīga pilsēta, bet pats konkurss, dalībnieki un viņu darbi – augsta līmeņa.

Konkursa rīkotāju uzdevums kopumā ir ne tikai rīkot savstarpēju sacensību, bet arī apvienot mūsu valstu profesionāļus, radot draudzīgu atmosfēru. Viņiem tas veiksmīgi izdodas, un visas trīs dienas, kad ar viņiem kontaktējāmies, mēs saņemām ļoti daudz pozitīvu emociju!

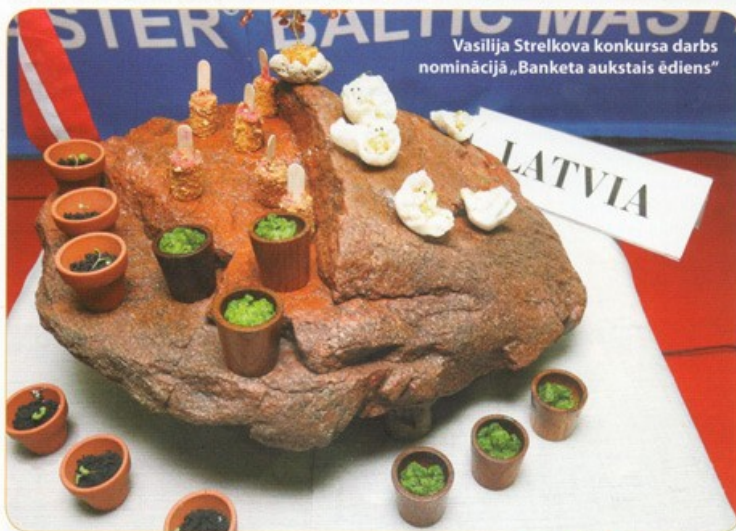
Skatoties uz kausu, kurš „aizceļoja” uz Igauniju, jau bija skaidrs, ka Sanktpēterburgā atgrie-



Jevgēnijs Ponomarjovs konkursa darbs „Jūras foreles trio” nominācijā „Nacionālie ēdieni”



Foto no J.Ponomarjova arhīva



Vasilija Strelkova konkursa darbs nominācijā „Banketa aukstais ēdiens”



Foto no V.Strelkova arhīva

Latvijas pārstāvji konkursā „Baltic Culinary Star Cup 2011”. No kreisās: Vasilij Strelkovs, Svetlana Riškova, Jevgēnijs Ponomarjovs un Jānis Šiliniks. (Attēlā nav Latvijas komandas dalībnieka Viestura Lasmaņa (restorāns „Kaļķu vārti”)

zišos nākamgad un ka mans mērķis nebūs vienkārši piedalīties... Bet pirms tam gan ir jāiekļūst konkursa „Latvijas pavārs 2011” labāko trijniekā!

**Vasilij Strelkovs:**

Konkursā Sanktpēterburgā gūvām ļoti daudz derīgas, vajadzīgas informācijas, daudz jaunu recepšu. Iepazinām jaunas tehnoloģijas, kādas pagaidām nepielieto neviens vai arī pielieto tikai atsevišķi pavāri. Mums bija iespēja redzēt, kā strādā citu valstu pārstāvji, kā viņi gatavo ēdienu un kā viņi to pasniedz...

Sanktpēterburga ir ļoti aktīva pilsēta. Pat pusdivpadsmitos vai vienos naktī tur ir vērojami transporta sastrēgumi... Sanktpēterburga ir pilsēta, kura 24 stundas diennakti visu laiku atrodas kustībā. Ja Sanktpēterburgu salīdzinām ar Rīgu, mēs šajā diennakts laikā vienkārši gulām.

Es būtu ļoti gandarīts Latvijas komandas sastāvā aizbraukt uz konkursu „Baltic Culinary Star Cup” arī nākamgad, un citugad. Un kādreiz palīdzēt šo kausu izcīnīt Latvijas komandai...

**Sagatavoja Andris Dzenis**  
Sergeja Melkonova foto