Kouzla s tofu je dostala do Alcronu. Mladí kuchaři ukázali, že rostlinná strava hraje první ligu

Praha, 16. dubna 2026 – Oschlé saláty nebo náhražky bez chuti. Na to zapomeňte. Nastupující generace kuchařů definitivně pohřbila mýtus, že rostlinná strava je něco, na čem si nepochutnáte. Ve finále kulinářské soutěže Budoucnost na talíři středoškoláci jasně ukázali, že i rostlinné pokrmy hrají první gastro ligu. Na to, jak se jim dařilo kouzlit s tofu, dohlížela porota v čele s hvězdou MasterChefu Adamem Rundusem a šéfkuchařem Alcronu Josefem Křížkem.

Čtyři týmy, tři základní suroviny, jedna stáž v legendárním hotelu Alcron. Žáci nejlepších českých gastro škol se v Národním zemědělském muzeu postavili před životní výzvu. Z tofu, červené řepy a hlívy museli sestavit menu, které pošle do kolen velká jména české kulinářské scény.

Budoucí šéfkuchaři se zaskočit nenechali. Pod časovým tlakem, drobnohledem poroty i všudypřítomných kamer vykouzlili pochoutky, se kterými by se ve světě neztratili. Porotě nezbývalo než při ochutnávkách žákům z Teplic, Jablonce nad Nisou, Prahy a Klánovic uznale pokynout.

Vítězné tofu s polentou

Nejvíc nakonec porotu oslovilo menu, které připravila dvojice z teplické hotelovky. Kateřina Říhová a Miroslav Mothejzlík servírovali jako hlavní chod marinované opečené tofu s jemnou hráškovou pěnou a polentou.

Jejich jídlo nejlépe vystihlo to, o čem kulinářská soutěž budoucích šéfkuchařů byla: ukázalo texturu, hloubku chuti a vizuální prezentaci, která v ničem nepokulhává za luxusními pokrmy z „tradičních“ surovin.

„Celý proces, od vytvoření zcela vlastního receptu až po samotnou přípravu a prezentaci, byl skvělou zkušeností. Soutěž ukázala, že i zcela veganský recept může být vynikající,“ shodla se dvojice středoškoláků z Teplic, která dosud příliš zkušeností s veganskou kuchyní neměla.

Teď se Kateřina s Miroslavem mohou těšit na odměnu za skvěle odvedenou práci. Čeká je stáž v hotelu Alcron pod vedením tamního šéfkuchaře Josefa Křížka.

„Práce s rostlinnými surovinami vyžaduje od kuchaře skutečně komplexní znalosti a schopnosti. Musíte přemýšlet a dát všemu hlavu a patu. Rozhodně jsem zastáncem toho, že rostlinná kuchyně by měla být pevnou součástí přípravy budoucích kuchařů na školách,“ popsal výzvu Josef Křížek.

Rostlinně znamená plnohodnotně

V prostorách Národního zemědělského muzea ale nešlo jen o soutěž jako takovou. „Jde také o vyslání vzkazu celému českému gastru, že rostlinná jídla nejsou náhražka nebo nouzovka pro pár lidí. Vidět náctileté talenty, jak s naprostým přehledem tvoří luxusní pokrmy, zatímco jim přes rameno kouká třeba Adam Rundus, bylo neskutečné," řekla Lucie Roškotová, vedoucí projektu Rostlinně, který soutěž Budoucnost na talíři pořádal.

„Budoucí generace kuchařů bude už za pár let určovat, co budeme jíst my všichni. Ukázali, že omezování konzumace masa není o odpírání si požitku, ale o objevování nové úrovně barev a kombinací," dodala.

Vítězný pokrm z Teplic navíc ochutná i veřejnost. Bude zařazen jako víkendový speciál v prestižní pražské veganské restauraci Chutnej.

FOTO A VIDEO GALERIE

Foto: PRVNÍ FOTOREPORT - media

Video: rostlinně v3.mp4 - Disk Google

Kontakt pro média:

Lucie Roškotová, vedoucí projektu Rostlinně
e-mail: lucie.roskotova@rostlinne.cz
tel.: +420 732 491 886

O Rostlinně:

Rostlinně je český projekt, který přibližuje rostlinná jídla běžnému životu. Nejde o zákazy ani ideologii, ale o zdraví, udržitelnost a chuť. Ukazujeme, že jíst vyváženěji může být jednoduché a přirozené.

Navenek komunikujeme hlavně přes sociální sítě a kampaně s influencery a kuchaři, srozumitelně a bez moralizování. Zároveň pracujeme na systémových změnách. Spolupracujeme s restauracemi, školami i nemocnicemi, věnujeme se vzdělávání budoucích kuchařů a otevíráme téma moderní výživy ve veřejném stravování.

Naším cílem je, aby rostlinná jídla byla běžnou součástí nabídky, ne výjimkou.