

Ivan Čapov et al.

PRVNÍ ČESKO-MORAVSKÁ CHIRURGICKÁ KUCHARKA

aneb Jak to dělám já
(chirurgové sobě)



Děkujeme za laskavou podporu knihy



i'm lovin' it®



Děkujeme rovněž vinařstvím

Vinařství Josef Valihrach

VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.

Loga sponzorů jsou řazena abecedně.

Ivan Čapov et al.

**PRVNÍ
ČESKO-MORAVSKÁ
CHIRURGICKÁ KUCHARKA**

aneb Jak to dělám já
(chirurgové sobě)

Galén

Upozornění

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele.

Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Galén

Na Bělidle 34, 150 00 Praha 5

www.galen.cz

© Galén, 2012

ISBN 978-80-7492-056-1 (PDF)

ISBN 978-80-7492-057-8 (PDF pro čtečky)

Obsah

Věnování	6
Úvodní slovo opata Lukáše Evžena Martince	7
Úvodní slovo Jeana Paula Camuse	9
Úvodní slovo Ing. Josefa Vozdeckého	14
Slovo hlavního autora	16
Autorský kolektiv	18
ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. – vína hrdá na svůj původ	21
VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.	24
Habánské sklepy – vína s chutí čtyř století	26
Vinařství Josef Valihrach	28
Víno České chirurgické společnosti	30
Proč a jak vznikla první mikrovlnná trouba?	33
Zdravý životní styl a jídlo v moderních úpravách	35
Kvalita masných plemen	37
O našich labužnických snech, o snoubení jídla a vína aneb život je příliš krátký na to, aby byl obyčejný	40
Enogastronomické více jak desatero	45
Nabídka vín VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.	50
Kde jsme vařili	57
Jak jsme vařili	58
Seznam receptů	73
Aperitivy	79
Předkrmy	81
Polévky	115
Bezmasé pokrmy	137
Klasika	143
Ryby	167
Divočina	181
Těstoviny	199
Moučníky	209
Speciality	227
Přílohy	233
Rejstřík	236

Věnování

Tuto knihu věnuji svému velkému kamarádu Jardovi Hlaváčovi, člověku, který

- precizně rozuměl vínu, dovedl o něm dlouze a poutavě hovořit
- byl nekonečnou studnicí vtipů a dovedl bavit společnost
- hrál kouzelně na housle
- byl vyslancem gourmetství
- miloval svou rodinu, sport a život...

Ivan Čapov



Úvodní slovo opata Lukáše Evžena Martince

Vážení a milí čtenáři,

dostává se nám do rukou kuchařská kniha, do níž přispěli jednotlivými recepty čeští a moravští chirurgové. Otevíráme ji s nemalým očekáváním a těšíme se na její obsah se stejnou nadějí, v jaké jsme – alespoň někteří – podstupovali jejich chirurgický zákrok. Ta naděje vycházela z našeho přesvědčení o jejich kompetentnosti a ochotě pomoci. Předpokládáme totiž, že jednotliví autoři psali recepty se stejným zaujetím, s jakým denně vykonávají své nelehké poslání, vědomi si i toho, co řekl lékař Hippokratés z Kósu již v 5. st. př. n. l.: „Uzdravení lze docílit pouze vyrovnanou stravou a nápoji, bylinami a čerstvým vzduchem. Vaše strava budiž vaším lékem.“

Všem je nám zřejmé, že jídlo má nenahraditelnou funkci pro náš každodenní život. Bez něho nemůžeme žít. Ano, to je pravda, ale rozhodně ne úplně! Tam, kde je dostatek jídla, má stolování důležitý společenský a kulturní aspekt. Všude, kde se něco slaví, se společnost shromažďuje kolem jídla. Nabídnutí občerstvení hostu patřilo a patří k základní činnosti pohostinnosti, jak se o tom lze dočíst už ve Starém zákoně, když Abraham pohostil samotného Hospodina (srov. Gen. 18,1-8).

V dnešní době se bohužel pomaličku, ale jistě, vytrácí zvyk, že rodina jí společně kolem domácího stolu. Stále častěji se jednotliví členové rodiny obsluhují z ledničky sami v jinou dobu a jídlo konzumují s očima i myslí soustředěnou na televizní obrazovku. Tím se ovšem ochuzují o nenahraditelnou konverzaci, která je nezbytnou součástí fungujícího rodinného života. Společného stolování si vážil i Boží Syn Ježíš Kristus, kterému nebylo jedno, kde a jak se připraví poslední večeře, přičemž mu nebylo ani lhostejné, co má být k jídlu připraveno (srov. Mar. 14,12-16). Český spisovatel Karel Čapek nám v tomto ohledu radí takto: „Ušetřete si polovičku práce s přípravou oběda, ale přidejte si alespoň čtvrtinu práce s přípravou stolu.“ Proč? Protože člověk jí také očima.

Vaření pro rodinu a přátele se v poslední době, jak se zdá, stalo smysluplnou módou. Zájem o kvalitu jídla není důležitý jen pro naše zdraví a ekologii, ale je nezbytný i k podpoře přátelských a společenských vztahů. Starozákonní kniha Přísloví nám z tohoto úhlu pohledu radí: „Lepší je jídlo ze zeleniny a k tomu láska, než z vykrmeného býka a s tím nenávisť.“ (Přís. 15,17). A řecký filosof Epikúros ze Samu, který žil ve 4. st. př. n. l., vnímal dobrou společnost při stolování takto: „Dříve hled, s kým bys jedl a pil, než co bys jedl a pil. Neboť život bez přítele je jako krmení lva a vlka.“

Milí přátelé, na závěr Vám všem upřímně přeji, ať dobrotivý Bůh požehná nejen jídlo, které budete vařit, ale i společnost, v níž ho budete s chutí a vděčností jíst.



*Lukáš Evžen Martinec, OSA
starobrněnský opat*

Dort Anny Pavlovové

Ingredience

3 bílky, 200 g cukru, 1 lžička octa, 1 lžíce kukuřičného škrobu, 1 kapka vanilkové esence, šlehačka, ovoce (maliny, jahody, borůvky ap.).

Příprava

Vlastní příprava trvá 40 minut. Pečení 60 minut plus několik hodin vychlazení. Předehřejeme troubu na 150 °C. Ušleháme bílky na hustý

sníh. Postupně přidáme cukr a šleháme 10 minut. To je velmi důležité. Následně vmícháme ocet, kukuřičný škrob a vanilkovou esenci. Na pečicí papír nakreslíme kruh s průměrem 20cm. Rozetřeme sníh do kruhu a pečeme v předehřáté troubě, přičemž okamžitě snížíme teplotu na 125 °C. Po hodině vypneme troubu a necháme dort v troubě do vychladnutí (většinou během noci). Našlehanou šlehačku rozetřeme na dort. Následně posypeme ovocem nebo ovocným pyré.

Poznámky autora

Dort byl vytvořen na počest baletky Anny Pavlovové během jedné z jejích cest do Austrálie a na Nový Zéland ve dvacátých letech 20. stol. Otázka národnosti kuchaře byla dlouhým sporem mezi oběma zeměmi. Tento dort – dezert – obsahuje křehký sněhový základ z bezé, ozdobený šlehačkou a ovocem, např. jahodami, kiwi apod. Obvykle bývá podáván s ovocnou šťávou nebo i s přidavkem další šlehačky.

Má jediná zkušenost s tímto receptem byla ta, že jsem tento dezert několikrát jedl u svých přátel ve Vídni a mohu potvrdit, že byl velmi chutný. Vzhledem k tomu, že jsem syn celoživotního cukráře, může se mi snad i v tomto věřit.



Úvodní slovo Jeana Paula Camuse

0 rodinné firmě CAMUS

- QUALITE
- TRADITION
- ESPRIT NOVATEUR
- INDEPENDENCE

Tels sont les 4 principes qui ont toujours guidé la famille CAMUS depuis 5 générations, de la fondation de „La Grande Marque“ par Jean-Baptiste CAMUS en 1863, jusqu’à nos jours.

(Převzato z historie firmy z rodinného muzea ve městě Cognac.)

Projet de préface

A la différence des liqueurs qui sont des alcools parfumées par l’addition de plantes, de graines ou de fruits, le cognac est le produit naturel obtenu par la double distillation à feu nu de vins blancs spécifiques (ugni blanc, folle blanche, colombard) élaborés à partir d’un vignoble limité aux deux départements de Charente et Charente-Maritime (France).

C’est pendant la distillation, dans le mystère de l’alambic, que vont se révéler les éléments précieux, odorants et sapides qui caractérisent le cognac.

Puis c’est dans l’ombre des chais soustraits à l’action de la lumière et des variations de température, que va se continuer cette alchimie divine par laquelle les fûts de 300 à 400 litres en chêne du Limousin ou du Tronçay apporteront à cette eau de vie leur tanin subtil donnant à cette union l’assurance d’un mariage réussi.

Chef d’œuvre de la nature ayant porté le renom de la gastronomie française aux quatre coins du monde, c’est à la fin d’un repas comme nous y a habitués la tradition, qu’un cognac sera particulièrement apprécié.

Servi dans des verres ballon ou tulipe, il conviendra d’abord de l’attédier au creux de la main afin de pouvoir en capter longuement les émanations subtiles et durables. Mais il peut également être dégusté dans la journée soit l’été avec de l’eau glacée, gazeuse ou non, il constitue alors une boisson bien connue des sportifs soit l’hiver à la manière du grog reconstituant bien agréable préventif de nombreux maux.

A l’heure de l’apéritif en toute saison, il entre dans la composition de nombreux cocktails réputés qu’il marque de ses qualités irremplaçables de finesse et de distinction.

Pour la même raison, il est utilisé en haute cuisine française (terrines, crustacés, viandes, pâtisseries etc).

Il est enfin reconnu comme un excellent stimulant de l’organisme, par ses valeurs thérapeutiques, comme il en sera question aussi au cours de cet ouvrage.

Koňak a gastronomie

Na rozdíl od likérů, které získávají svou chuť přidáním bylin, jader či ovoce, je koňak přírodním produktem získaným dvojitou destilací specifického bílého vína (odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche a Colombard) vypěstovaného na vymezených vinicích dvou departmentů Charente a Charente-Maritime ve Francii.

Právě při destilaci, která probíhá v tajemných útrokách alambiku, se profilují jedinečné prvky chuti a vůně tak charakteristické pro koňak.

Následně ve stínu sklepů, uchráněn vlivu světla a teplotních změn, pokračuje božská alchymie zrození, kdy v 300 až 400litrových sudech, vyrobených z dubů z oblasti Limousin a Tronçay, získává destilát velice jemné třísloviny a dává tak vzniknout tomu nejlepšímu koňaku.

Koňak, přírodní mistrovské dílo, které proslavilo francouzskou gastronomii ve všech koutech světa, si dle tradice nejvíce vychutnáte na konci jídla (po jídle). Podáván ve vhodných sklenicích, nejlépe kulatého nebo tulipánovitého tvaru, je nejprve třeba koňak zahřát v dlani ruky a uvolnit tak jedinečnou a dlouho trvající vůni. Koňak si můžeme rovněž vychutnat i během dne, třeba v létě, kdy jej můžeme podávat s ledovou perlivou či neperlivou vodou, nebo v zimních měsících, kdy si koňak můžeme dopřát ve formě grogu.

Koňak tvoří rovněž nedílnou součást nezměrného množství koktejlů, kterým dodává jemnou a vybranou chuť, a dopřává nám možnost si jej vychutnat i v podobě aperitivu.

Pro svou jemnost a specifickou chuť je používán v nejlepší francouzské gastronomii (paštiky, mořské plody, dezerty a další).

Koňak je rovněž uznáván jako výborný stimulant organismu, stejně jako jiné produkty zmíněné v této knize.

(Poděkování za překlad Ing. Jiřímu Filipovi.)



Jean Paul Camus



Château du Plessis – sídlo rodiny Camus uprostřed vinic



J. P. Camus a hlavní autor knihy při návštěvě zámku, kam jsme byli pozváni na oběd



J. P. Camus a Jiří Filip při přátelském aperitivu (koňak Camus XO se schweppsem)



A tak se stoluje u J. P. Camuse (jako předkrm se podávaly královské krevety připravené na koňaku)



Kachní prsíčka s oblohou (hlavní chod)

Úvodní slovo Ing. Josefa Vozdeckého

Vážení čtenáři,

každé správné stolování začíná předkrmem či polévkou, tedy lehčími pokrmy. Vína, kterými se zapíjí, by měla být také lehká, a tak mi dovolu, abych i já předmluvu začal „popravdě“ poněkud lehčeji...

Vždy jsem si vážil toho, když jsem se s hlavním tvůrcem této knihy mohl při víně setkat a vždy mě naše setkání mimořádným způsobem ovlivnilo. Z kontaktu s ním jsem nabyl pocitu, že máme souznění duší, což mne vždy obohatilo a nesmírně bavilo.

Totíž od samého počátku jsme se shodli, že samotné peníze, tituly před jménem, za jménem, státní vyznamenání či členství v jakékoliv politické straně nikoho neuchrání před rakovinou či stařeckým zblbnutím a že peníze, které máme, bychom měli investovat do hledání co dělat, co jíst a pít, abychom si zbytečně nevědomky neškodili, ale naopak se dobře cítili a vypadali.

A právě téma kdy a co jíst a jaká vína pít a co dělat pro úspěch našeho konání bylo předmětem našeho už letitého zkoumání s autorem knihy panem profesorem Čapovem v několika sklepích i gastronomických zařízeních. Skoro by se zdálo, že bychom už mohli být na konci našeho bádání, ale nás to pořád baví a skoro čím dál tím víc...

Oba jsme navštívili hodně vinařských zemí a v každé z nich i dost vinařství. Ochutnali jsme a přivezli si k ochutnání mnoho zajímavých vín. Všude jsme našli pěkná, dobře chutnající vína a sekty. V tom je to vinařství všude krásné, v té pestrosti, jedinečnosti, zvláštnosti. A víte, co si zaslouží nejvyšší uznání? Ano, jsou to naše moravská vína. Můžeme potvrdit z vlastních zkušeností, že co s námi roste, to nám i nejvíc chutná a nejvíce prospívá i našemu zdraví. Osobně jsem patriot a nedám dopustit na naši „rodnou vinorodou jižní Moravu“.

Víte, je krásné a vzrušující kombinovat vína s lahodnými pokrmy a ladit jejich harmonické souznění. A není ani nic proti tomu, že je také dost našich vín, kde nám úplně postačuje, když je pozvolna upíjíme z číše. Možná je to právě pro jejich typičnost a osobitost – tedy lahodnou ovocitou chuť, příjemnou kyselinku a jedinečnou svěžest, jimiž vynikají nad všemi ostatními víny světa. Já jim říkám „Naše, moravská, vína do číše...“

Je moc dobré, že trh vína je u nás dlouhodobě rostoucí. Zvýšená spotřeba souvisí se změnou životního stylu, rostoucí kvalitou vín i mediální propagací této kategorie včetně aspektu zdravotní prospěšnosti vína. Víno je společensky akceptovanou kategorií alkoholu, je zdravotně povoleným alkoholickým požitkem a to je dobře. Víno spojujeme s přátelstvím a vzpomínkou, láskou a erotikou a stává se symbolem společenského postavení. Vína z našich vinic jsou odrůdově bohatá, specifická, zvláštní, neopakovatelná, prostě jedinečná.



A my vinaři vedeme konzumenty k lásce a vášni pro víno. Považujeme víno za nejstarší a nejkulturnější nápoj na světě, vždyť takřka odnepaměti víno spolu s olejem a chlebem představovalo posvátnou triádu jako základ života a zdraví. Bylo, je a jistě zůstane symbolem lásky, věrnosti a důvěry.

Víno je společensky akceptovanou kategorií alkoholu, je dokonce lékařsky povoleným požítkem, a to je dobře – avšak stále to není samozřejmé. A tato kniha nechť přispěje k posílení této pravdy, nechť slouží k dalšímu poznávání vína a také k lepšímu pochopení jeho role v kulturním dědictví země. Vždyť svým obsahem směřuje k propagaci mírného užívání a odpovědnosti při spotřebě vína; ukazuje, že víno je prémiový produkt, který se musí vychutnat.

Víno začíná být pro mnoho lidí neoddělitelnou součástí života. Někteří je berou jako výzvu k poznání krás s ním spojených, pro další má význam především gastronomický. Ale ať je tomu tak nebo onak, česká a moravská vína mají před sebou velkou budoucnost, tím jsme si naprosto jisti.

A tak pozvedněme číši na jedinečnost a blahodárnost vína a na zdraví.

Ing. Josef Vozdecký

Slovo hlavního autora

Milí čtenáři,

jistě se ptáte, proč právě chirurgové píší kuchařku a ne vědecká pojednání o nemocných orgánech či nových operačních metodách. Důvod je velmi prostý, a to radost ze života a zdraví, radost z noblesní kombinace jídla a pití, touha udělat radost svým blízkým a přátelům a nabídnout jim skvělý gastronský zážitek. Chirurgie je nadšení a vášně, kuchařství, pokud chce oslovit, také. Existuje zde smysl pro detail, kreativita. I přes perfektní vybavení operačních sálů vše záleží na individualitě chirurga, na jeho preciznosti, jemnosti, znalostech a výjimečnosti. U šéfkuchaře je to obdobné. Nechceme a ani nemůžeme konkurovat skvělým mistrům kuchařským. O tom toto dílo není. Každý z nás má ve svém okolí svou oblíbenou restauraci či hospůdku, kde skvěle vaří a kde je nám dobře. Jenže existuje i řada restaurací, kde se nevaří zrovna nejlépe, kam bychom se již rozhodně nevraceli, a těch je bohužel výrazně více. A jestliže se podstatně změnil český trh s čerstvými (kvalitními) potravinami, pak se jen nabízí myšlenka něco si připravit sami. Kvalitní jídlo se nedá udělat z jiných než kvalitních a čerstvých surovin. Jsem moc rád, že o tom také v knize pohovoří kamarád a vyhlášený šéfkuchař Michal Prachař z brněnské luxusní restaurace Borgo Agnese. V kuchyňském studiu této restaurace jsme měli možnost realizovat řadu našich receptů. Atmosféru vaření, ale i naše vydašené výtvořky zachytil na svých fotografiích známý brněnský fotograf Jiří Sláma.



Každý chirurg miluje čistotu a operační sál je místem absolutní čistoty. Kdyby se chirurg změnil následně v kuchaře, pak by v kuchyni řady restaurací asi nemohl pracovat, protože tam není tak čisto a pořádek. Nestačí tedy jen kvalitní a čerstvé potraviny, ale i čistota při přípravě jídla. Chirurgickou kuchařku jsme pojali trochu jinak, než jsme u běžných kuchařek zvyklí. A my se chceme odlišovat. Zapojení našich noblesních vinařů a současně kamarádů jen podtrhuje význam vína v kuchyni a gastronomii vůbec. Doporučená vína k jednotlivým pokrmům by měla vytvořit ohromující zážitek z této kombinace.

Pravidelně se scházíme s přáteli u dobrého jídla a pití. Z cest si přivážíme kulinařské zážitky a tím i zajímavé recepty, které se posléze snažíme realizovat a modifikovat podle sebe. Kupříkladu alsaská specialita choucroute v podání Jiřího Filipa, skvělého člověka, letce a podnikatele, je přímo famózní. V roce 2012 jsme absolvovali s trojicí přátel již v pořadí desátou cestu za poznáváním vinařských oblastí námi milované a obdivované Francie. Tentokrát jsme obdivovali oblast Cognacu, Angoulême a St. Emilionu.

Úvodní slova publikace napsali lidé, kterých si enormně vážím a kteří toho v životě mnoho dokázali (opat Lukáš Evžen Martinec, Ing. Josef Vozdecký a Jean Paul Camus). Velmi si vážím vstřícnosti velikého člověka, úspěšného podnikatele, a to Jeana Paula Camuse. Firma J. P. Camus je již poslední francouzskou rodinnou firmou vyrábějící koňak a vedení firmy již v současné době převzal jeden z jeho synů. I kapitola o vzniku mikrovlnné trouby je od vzácného člověka Ing. Jeana Levrona. Člověka, který organizoval a následně se svým týmem provedl poslední generální opravu Sochy Svobody v New Yorku.

Nemohu nepoděkovat skvostné herečce Ivě Janžurové, Ing. Jakubovi Šebestovi, jehož úřad hlídá kvalitu potravin naší země, a konečně famózním hercům Pavlu Zedníčkovi (alias Čmaňovi) a Zdeňku Junákovi, kteří se uvolili stát kmotry této publikace.

Milí čtenáři, doufám, že v některých receptech najdete rovněž inspiraci či výzvu pro sebe. Tím, že se projektu zúčastnili chirurgové napříč celou naší krásnou zemí, je tato předkládaná kniha o to pikantnější. Chci upřímně poděkovat všem, kteří se na realizaci této knihy podíleli a chtěli udělat radost sobě a svým blízkým, ale zejména poděkovat všem sponzorům, bez kterých by se idea nemohla realizovat.

Ivan Čapov

Autorský kolektiv

Hlavní autor a pořadatel

prof. MUDr. Ivan Čapov, CSc.
přednosta I. chirurgické kliniky LF MU a FNUSA, Brno

Autoři

prof. MUDr. František Antoš, CSc.
emeritní přednosta Chirurgické kliniky NNB, Praha

MUDr. Dita Benešová
Chirurgická klinika 2. LF UK a FNM, Praha

MUDr. Ladislav Březina
emeritní primář chirurgického oddělení Nemocnice Valašské Meziříčí

MUDr. Stanislav Drastich
přednosta chirurgického oddělení Nemocnice s poliklinikou, Karviná-Ráj

prof. MUDr. Miloslav Duda, DrSc.
emeritní přednosta II. chirurgické kliniky LF UP a FN, Olomouc

doc. MUDr. Jan Fanta, DrSc.
přednosta Chirurgické kliniky NNB, Praha

prof. MUDr. Alexander Ferko, CSc.
přednosta Chirurgické kliniky LF UK a FN, Hradec Králové

MUDr. Jiří Gatěk, Ph.D.
primář chirurgického oddělení Nemocnice Atlas, Zlín

prof. MUDr. Robert Gürlich, Ph.D.
přednosta Chirurgické kliniky 3. LF UK a FN KV, Praha

MUDr. Jan Hájek
chirurg, B. Braun Medical, Praha

doc. MUDr. Karel Havlíček, CSc.
emeritní přednosta Chirurgické kliniky Pardubické krajské nemocnice

prof. MUDr. Jiří Hoch, CSc.
přednosta Chirurgické kliniky 2. LF UK a FNM, Praha

MUDr. Vladislav Hytych, Ph.D.
primář oddělení hrudní chirurgie Thomayerovy nemocnice, Praha

MUDr. Petr Jurák
ambulantní chirurg, Hustopeče u Brna

prof. MUDr. Zdeněk Kala, Ph.D.
přednosta Chirurgické kliniky LF MU a FNB, Brno-Bohunice

MUDr. Jan Kalač
I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno

MUDr. Miroslav Kavka
primář chirurgického oddělení Nemocnice Znojmo

MUDr. Lubomír Klepáč
chirurg, B. Braun Medical, Praha

prof. MUDr. Zdeněk Krška, CSc.
přednosta I. chirurgické kliniky 1. LF UK a VFN, Praha

MUDr. Miroslav Kudláč
chirurg, vedoucí lékař územního oddělení ZZS, Hodonín

MUDr. Libor Man
chirurg, Centrum ambulantní chirurgie a endoskopie, Zlín

MUDr. Alan Munteanu
chirurg, B. Braun Medical, Praha

MUDr. Dagmar Myšíková
III. chirurgická klinika 1. LF UK a FNM, Praha

doc. MUDr. Čestmír Neoral, CSc.
přednosta I. chirurgické kliniky LF UP a FN, Olomouc

MUDr. Čeněk Neumann, CSc.
Chirurgická klinika LF MU a FNB, Brno-Bohunice

MUDr. Vladimír Ninger, Ph.D.
primář chirurgického oddělení Chrudimské nemocnice

MUDr. Michal Reška
I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno

MUDr. Daniel Rychnovský
chirurgické oddělení Nemocnice Milosrdných bratří, Brno

prof. MUDr. Miroslav Ryska, CSc.
přednosta Chirurgické kliniky 2. LF UK a ÚVN, Praha

MUDr. Jan Smetka
primář chirurgicko-traumatologického oddělení Nemocnice Šternberk

doc. MUDr. Jiří Šiller, CSc.
přednosta Chirurgické kliniky Pardubické krajské nemocnice

doc. MUDr. Jaromír Šimša, Ph.D.
přednosta Chirurgické kliniky 1. LF UK a Thomayerovy nemocnice, Praha

MUDr. Renata Šípková
ambulantní chirurg, Uherské Hradiště

doc. MUDr. Jan Šváb, CSc.
emeritní přednosta I. chirurgické kliniky 1. LF UK a VFN, Praha

prof. MUDr. Vladislav Třeška, DrSc.
přednosta Chirurgické kliniky LF UK a FN, Plzeň

prof. MUDr. Jiří Veselý, CSc.
přednosta Kliniky plastické a estetické chirurgie LF MU a FNUSA, Brno

doc. MUDr. Lenka Veverková, Ph.D.
I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno

MUDr. Petr Vlček, Ph.D.
I. chirurgická klinika LF MU a FNUSA, Brno

MUDr. Michael Vraný
primář chirurgického oddělení Nemocnice Jablonec nad Nisou

MUDr. Josef Všetíček, Ph.D.
ambulantní chirurg, Slavkov

doc. MUDr. František Vyhnánek, CSc.
Chirurgická klinika 3. LF UK a FN KV, Praha

prof. MUDr. Jan Wechsler, CSc.
emeritní přednosta I. chirurgické kliniky LF MU a FNUSA, Brno