Magiczny Kraków

Konkurs na potrawę z obwarzankiem rozstrzygnięty

2019-05-16

Znamy wyniki konkursu, w którym głównym bohaterem był krakowski obwarzanek. W czwartek, 8 maja w ramach promocji Krakowa jako Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2 odbył się konkurs dla uczniów na sporządzenie potrawy z wykorzystaniem krakowskiego obwarzanka.

Do konkursu przystąpiło 13 uczniów trzech krakowskich szkół: Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1, Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 i Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego. Wykorzystując obwarzanka krakowskiego, bohatera uczniowie w nowych przepisach uwzględnili szereg tradycyjnych produktów z Małopolski takich jak: oscypek, bundz, bryndzę podhalańską, kiełbasę piaszczyńską, kiełbasę lisiecką, kapustę charsznicką, śliwkę suską sechlońską, fasolę „piękny Jaś” oraz jabłko łąckie.

Organizatorem konkursu był Urząd Miasta Krakowa i Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie. Patronat merytoryczny objęła Polska Akademia Sztuki Kulinarnej. Organizację konkursu wspierał Jan Filipczyk, który oprócz zorganizowania dla młodzieży warsztatów kulinarnych, zapewnił uczestnikom tradycyjne sery i kiełbasę piaszczyńską.

W jury konkursu zasiadali: przedstawicielka Urzędu Miasta Krakowa Dominika Witkowicz, a także mistrzowie kuchni: Krzysztof Gawlik - Executive Chef na New York University of Technology, Piotr Sabala, Wojciech Wołosowski, Łukasz Nowakowski i Michał Henzel.

W trakcie ogłaszania werdyktu konkursu przez jury, padły cenne słowa: „Przyznaliśmy trzynaście pierwszych miejsc”. To bardzo motywujące słowa dla młodych adeptów sztuki kulinarnej. Aranżacji na talerzach było tyle, ilu było uczestników – każda inna i niepowtarzalna.

Najlepsi zostali nagrodzeni przyszli kucharze to:

- I miejsce – Wiktoria Wojcieszko
- II miejsce – Dmytro Stadnyk
- III miejsce – Helena Kaim

18 maja na Małym Rynku w Krakowie zwycięzcy konkursu zaprezentują swoje potrawy mieszkańcom Krakowa i turystom, tam też ogłoszone zostaną oficjalne wyniki i wręczone nagrody.