



## **Małopolski konkurs kulinarny z europejskimi smakami**

2019-12-02

**28 listopada odbył się XVI Małopolski Konkurs „Stół pięknie nakryty”, który co roku organizowany jest w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2. Do rywalizacji przystąpiło 34 najlepszych uczniów z 14 małopolskich szkół. Tegorocznej edycji towarzyszyło hasło „Kuchnia europejska na krakowskim stole”, nawiązujące do przyznania naszemu miastu tytułu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.**

To dlatego wśród składników obowiązkowych pojawiły się produkty, które rzadko spotykamy w rodzimej kuchni – mąka kokosowa oraz przegrzebki, zwane małżami św. Jakuba, kulinarny rarytas, ceniony za walory smakowe i odżywcze. Przegrzebki poławiane są głównie w Wielkiej Brytanii i Francji, a słynie z nich kuchnia Normandii.

W krakowskim konkursie małże były wyzwaniem dla kucharzy, którzy mieli sporządzić na ich bazie wyszukane potrawy. W drugiej konkurencji rywalizowali kelnerzy-barmani, których zadaniem było nakrycie stołu zgodnie z tematem i wykonanie napoju, przy użyciu jednego składnika wybranego z konkursowego kosza. W trzeciej konkurencji cukiernicy przygotowywali mono-desery na bazie mąki kokosowej.

### **W konkursie wzięło udział 34 uczniów, którzy reprezentowali 14 małopolskich szkół:**

- Zakład Doskonalenia Zawodowego w Andrychowie,
- Zespół Szkół Zawodowych w Gorlicach,
- Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie,
- Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie,
- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie,
- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie,
- Zespół Szkół w Łącku,
- Prywatne Technikum w Myślenicach,
- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach,
- Zespół Szkół nr 1 w Nowym Sączu,
- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu,
- Zespół Szkół w Piotrkowicach Małych,
- Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej,
- Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie.

Pracę uczestników oraz jej rezultaty końcowe oceniali profesjonaliści w dziedzinie gastronomii: szefowie kuchni, cukiernicy, kelnerzy i barmani. Udzielali też adeptom sztuki kulinarnej cennych wskazówek.

### **Wyniki w kategorii cukiernik:**

**1 miejsce:** Kinga Wojtyca - Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach



**2 miejsce:** Tomasz Wantuch - Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie

**3 miejsce:** Milena Tryczyńska - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

**Wyniki w kategorii kelner:**

**1 miejsce:** Kinga Siwiec - Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej

**2 miejsce:** Dorota Stefaniak - Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie

**3 miejsce:** Aleksandra Wiertel - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

**Wyniki w kategorii kucharz:**

**1 miejsce:** Dominik Jeleński - Zespół Szkół nr 1 w Nowym Sączu

**2 miejsce:** Szymon Burzyński - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

**3 miejsce:** Mateusz Furczoń - Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu.