

WYNIKI XVIII Małopolskiego Konkursu Kucharsko Cukierniczego:

Temat konkursu: „Jestem artystą od pasji do profesji”

Cukiernicy

I miejsce

Szkoła z Węgier: Kotzmutza Flora Egyseges Gyogypedagogiai Modersztani w Sopronie

Tort: Czekolada uleczeni Zserbo z orzechami, Ośnieżone rogaliki z dżemem śliwkowym posypane cukrem, Miodowe pierniczki

II miejsce :

Branżowa Szkoła I stopnia nr 31 w Krakowie

Tort : Wspomnienie Monitefontaine, deser „ Pierścień Carycy Katarzyny”

III miejsce :

Szkoła z Czech: Odborne Učiliste Chroustovice

Tort: Tanec jako Vasen

Kucharze

I miejsce

Branżowa szkoła I stopnia nr 30 w Krakowie

Potrawy: Rydzowa symfonia na gęsinie, Staropolski podplomyk, polędwiczki cielęce z chutney`em z dyni i pomarańczy

II miejsce :

Szkoła z Czech: Odborne Učiliste Chroustovice

Potrawy: Harmonia dla duszy i smaku

III miejsce :

Specjalny Ośrodek Szkolno Wychowawczy w Kobylance

Potrawy: Śledzie na słodko w miseczce cytrynowej, Żeberko śliwkowe z naleśnikowym tiulem