



Krakowskie szkoły górą w małopolskim konkursie kulinarnym

2016-11-21

W sobotę, 19 listopada, uczniowie małopolskich szkół o profilu gastronomicznym rywalizowali o jak najlepsze miejsce w XIII finale Małopolskiego Konkursu „Stół pięknie nakryty”. W kulinarnych zawodach, które odbyły się w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, wzięło udział siedem dwuosobowych zespołów (kucharz i kelner). Komisje oceniały nie tylko smak potraw i napojów, ale również sposób ich podania i nakrycia do stołu. Na talerzach w tym roku królowały śledź, węgorz i owoce morza - w niecodziennej oprawie.

Tegoroczna edycja konkursu odbywała się bowiem pod hasłem „Ryby morskie na polskim stole”. Organizatorzy chcieli w ten sposób zachęcić uczniów do częstszego sięgania po ryby, które znakomicie nadają się do sporządzania wyszukanych potraw. A o ich walorach zdrowotnych i smakowych nie trzeba chyba nikogo przekonywać.

Zmagania uczniów oceniały cztery komisje złożone z członków Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników oraz Stowarzyszenia Polskich Barmanów. W pracowni gastronomicznej komisja przyglądała się przygotowywaniu potraw konkursowych, komisja do nakrywania stołów oceniała pracę kelnera-barmana oraz efekt końcowy, trzecia komisja obserwowała sporządzanie drinka, a pozostałym jurorom przypadło najprzyjemniejsze zadanie – ocenić smak potrawy i napoju.

Najwyżej komisje oceniły pracę uczennic gospodarza konkursu, czyli Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 – Izabelli Świąszek i Dominiki Knapik, które przygotowały śledzia z korzenną nutą i galaretką z czarnej porzeczki oraz napój *pomme de la vie*. Autorka najlepszej potrawy po raz drugi postawiła na korzenną nutę – w październikowych, szkolnych eliminacjach do konkursu Izabella Świąszek zachwyciła jurorów zakąską o świątecznym, piernikowym smaku.

Drugie miejsce przypadło uczniom z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie – Szymonowi Wylęgłemu i Dominice Czajowskiej, którzy wykonali pierogi z węgorzem na czarnym miodzie z sosem żurkowym na polędwiczce z dorsza. Do tego zaserwowali napój morską bryza. Trzecie miejsce zajęli reprezentanci Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach – Emil Kasprzycki i Oliwia Żak przygotowali potrawę ziemia – morze oraz napój o nazwie bazyliowa wyspa.

W konkursie przyznano też nagrody specjalne. Najlepszym kucharzem okazał się Paweł Leśniak z Prywatnego Technikum w Myślenicach, który wykonał dorsza z zielonymi warzywami i kaszotto z chrzanem. Najlepszą kelnerką została Dominika Knapik z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 – za napój *pomme de la vie* i piękne nakrycie stołu.