



**Magiczny
Kraków**

XXII Małopolski Konkurs Kulinaryny zaczerpnął z dawnych tradycji

2025-12-01

Świętujemy Tysiąclecie Korony Polskiej, więc i stoły, przy których uczniowie i uczennice rywalizowali w prestiżowym małopolskim konkursie gastronomicznym, stanęły na wysokości zadania i zostały zastawione „z królewską nutą”. Które szkoły okazały się najlepsze w kategoriach kucharz, cukiernik, kelner-barman?

Hasło XXII Małopolskiego Konkursu Kulinarneho „Stół pięknie nakryty – z królewską nutą...” stawiało na tradycję, która rozmawia ze współczesnymi gustami kulinarnymi – na przykład na klasyczne składniki polskiej kuchni, jak udziec z indyka i wątróbka, przygotowane różnymi technikami i z udziałem lokalnych owoców (jabłka, gruszki lub śliwki) oraz świeżych ziół. Liczyły się także królewskie akcenty w doborze elementów dekoracyjnych.

Konkurs, który od ponad dwóch dekad organizuje Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, motywuje młodych adeptów gastronomii z całej Małopolski do rozwoju umiejętności zawodowych, zachęca do kreatywności i podejmowania inicjatywy.

Pomysłowość można wykazać już na etapie opracowania autorskiej receptury, która musi być zgodna z wymogami i tematem, ale pozostawia uczestnikom sporo swobody, by zaskoczyć jury i dodatkowo zapunktować. Komisje w poszczególnych kategoriach oceniają zarówno uczniowskie przepisy i zaproponowany sposób wykonania, jak i faktyczną pracę uczestników i jej efekt – w tym również wizualny: udekorowanie, podanie, aranżację potraw, deserów i napojów. Żeby zwyciężyć, trzeba wykazać się nie lada umiejętnościami technicznymi oraz wyczuciem smaku i estetyki.

W tym roku do finału konkursu zakwalifikowało się łącznie trzydziestu jeden młodych adeptów sztuki kulinarnej: piętnastu cukierników, jedenastu kucharzy i pięciu kelnerów-barmanów. Ich zmagania obserwowało grono mistrzów gastronomii pod przewodnictwem Krzysztofa Gawlika. W uroczystej gali finałowej udział wzięli m.in. zastępczyni prezydenta Krakowa Maria Kłaman, przedstawiciele Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej, dyrektorzy szkół partnerskich z Pragi i Koszyc.

W kategorii kucharz na podium znaleźli się:

- 1 miejsce – Jakub Helizanowicz z ZSOiZ w Ciężkowicach
- 2 miejsce – Magdalena Jędrzejewska z ZSG nr 2 w Krakowie
- 3 miejsce – Anna Rapacz z ZS Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach

Trójka najlepszych cukierników to:

- 1 miejsce – Julia Wieczorek z ZSEG w Tarnowie
- 2 miejsce – Zuzanna Wałęga z ZSOiZ w Ciężkowicach
- 3 miejsce – Gabriela Markuś z CKZiU nr 1 w Wadowicach



**Magiczny
Kraków**

W kategorii kelner-barman nie mieli sobie równych:

- 1 miejsce – Piotr Bulicz z ZSG nr 2 w Krakowie
- 2 miejsce – Katarzyna Ligęza z ZSOiZ w Ciężkowicach
- 3 miejsce – Oleksandr Poliak z ZSG nr 1 w Krakowie.