



## Konkurs kulinarny Hoover Table 2023 rozstrzygnięty

2023-12-01

Poznaliśmy zwycięzców konkursu kulinarnego, zorganizowanego w ramach piątej edycji akcji [Hoover Table](#)! W projekcie współrealizowanym przez Urząd Miasta Krakowa, Konsulat Generalny USA w Krakowie, Amerykańską Izbę Handlową, Fundację Pełni Kultury i ich partnerów ponownie wzięła udział młodzież z Zespołu Placówek Resocjalizacyjno-Socjologicznych ([ZPRS](#)) przy ulicy Górka Narodowa. Warto dołączyć do grona jego Darczyńców!

W ubiegłym roku, dzięki zaangażowaniu Muzeum Fotografii MuFo w Krakowie chłopcy z ZPRS poznali podstawy sztuki fotografii, a ich zdjęcia wykonane w ramach konkursu „[Okiem Hoovera](#)” zostały wyeksponowane przed wejściem do Sali Obrad Rady Miasta Krakowa. Zwycięskie fotografie zostały oczywiście nagrodzone, ale także każdy uczestnik konkursu otrzymał drobną gratyfikację. A to wszystko dzięki hojności naszych Darczyńców!

W tegorocznej edycji wychowankowie placówki wzięli udział w warsztatach kulinarnych pod okiem sześciu szefów kuchni krakowskich restauracji: [Bianca](#), [Boccanera](#), [Fiorentina](#) oraz hoteli [Holiday Inn Krakow City Centre](#), [Saski Krakow](#) i [Sheraton Grand Krakow](#).

Sam konkurs nawiązywał do słynnego charytatywnego [Obiadu Nieobecnego Gościa](#) wydanego przez Herberta Hoovera w 1920 roku w Nowym Jorku, podczas którego gościom podano jedynie ryż, ziemniaki i kakao. Uczestnicy konkursu mieli za zadanie przygotować trzydaniowy posiłek z wykorzystaniem tych obowiązkowych składników.

Finał konkursu odbył się 13 listopada 2023 roku w pracowniach [Zespołu Szkół Gastronomicznych Nr 2 przy ulicy Zamoyskiego 6](#) w Krakowie, który w tym roku dołączył jako partner projektu Hoover Table. W składzie jury znaleźli się wyłącznie darczyńcy - przedstawiciele firm amerykańskich i polskich, które już po raz kolejny wspierają akcję Hoover Table. Ich zadaniem było ocenienie nie tylko smaku i wyglądu samych dań, ale też ich prezentacji, sposobu podania i zaangażowania wszystkich przedstawicieli drużyny.

W konkursie zwyciężyła drużyna [Restauracji Fiorentina](#), pod wodzą szefa kuchni Roberta Koczwały, która przygotowała przystawkę z pieczonego ziemniaka z bryndzą i wędzonym pstrągiem, danie główne - risotto szpinakowe z kurkami i serem parmigiano reggiano oraz deser, czyli murzynek w polewie czekoladowej ze śliwkami na ciepło.

W skład zwycięskiej grupy weszli: **Krzysztof Adamczyk, Danyil Diukar, Wiktor Flisiak, Filip Garbacz, Adrian Gibas, Piotr Godek, Szymon Regucki i Filip Skwarczek.**

Wszystkim chłopcom bardzo serdecznie gratulujemy! Na gratulacje zasługuje też zespół



**Magiczny  
Kraków**

restauracji Fiorentina, którego zaangażowanie poprowadziło podopiecznych do zwycięstwa. Powód do dumy mają jednak wszyscy uczestnicy, wszyscy mentorzy i wszyscy darczyńcy. A najważniejsze, że chłopcy z Zespołu Placówek przy Górcie Narodowej dzięki akcji Hoover Table zdobyli kolejne nowe doświadczenie, czyli kulinarne umiejętności, które mogą wykorzystać w codziennym życiu i od święta. Unikatowe i wspaniałe wspomnienia z pracy w najlepszych kuchniach Krakowa pozostaną z nimi na wiele lat, a może staną się inspiracją do wyboru zawodowej drogi. A kto wie, może złapany podczas konkursu kulinarny bakcył wyłoni przyszłego zdobywcę gwiazdki przewodnika Michelin?

**Wszystkich tych, którzy chcieliby wesprzeć ufundowanie nagród dla chłopców zapraszamy do dołączenia do grona darczyńców akcji Hoover Table! Pomóż nam wspierać i rozwijać młodzież zagrożoną wykluczeniem.**

**Darowizny należy wpłacać na konto partnera Akcji Hoover Table - [Fundacji Pełni Kultury](#)**

**Numer Rachunku Bankowego: 52 1020 2892 0000 5702 0779 6909**

**Nazwa Banku: Bank PKO BP S.A.**

**Adres: ul. Czerwone Maki 45/96, 30-392 Kraków**

**Telefon: +48 784705985**

**E-mail: [biuro@peelnikultury.pl](mailto:biuro@peelnikultury.pl)**

**NIP 6762495782**

Relację z finału konkursu można obejrzeć również na platformie [PlayKraków](#)