Pasja na talerzu

Data publikacji: 20.04.2013 19:00

Siedemnastu młodych kucharzy rywalizowała w Wiśle podczas trzeciego Międzyszkolnego Konkursu dla Zasadniczych Szkół Zawodowych ''GOTUJ z PASJĄ'' .

Kuchnia to rzeczywiście ich pasja, bo z wielką starannością przygotowywali potrawy. Choć tematem przewodnim była kuchnia regionalna, to potraw i pomysłów na jej podanie było bardzo wiele. Podczas konkursu, który zorganizował Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich, rywalizowało siedemnastu uczniów kształcących się w zawodzie kucharz małej gastronomii. Byli to przedstawiciele siedmiu szkół zawodowych z naszego województwa.

Głównym zadaniem uczniów było przygotowanie potrawy głównej oraz zakąski. Choć na przygotowanie dań mieli dwie i pól godziny, to jak przyznali uczestnicy, stres jest i choć to dużo czasu, nie zawsze udaje się wszystko przygotować.

POSŁUCHAJ

Kociołek barani z warzywami i prażonki, hekele, kaczki, króliki, rolady śląskie – między innymi to znalazło się na talerzach, które wędrowały na stół, przy którym zasiadało jury.

Jest ważne to co jest na talerzu ale i to jak się danie serwuje – podkreśla współorganizatorka konkursu Iwona Gomola. Jak dodaje - ***Wielu z tych młodych osób wzięło sobie to do serca i przywiozło na konkurs własne zastawy stołowe.***

POSŁUCHAJ

Trudno szukać w naszej regionalnej kuchni wykwintnych przystawek, ale uczniowie świetnie sobie z tym poradzili, przyrządzając kanapeczki ze śledziem, sałatki śledziowe czy prażuchy. Oznacza to, że musieli korzystać z starych wydawnictw, nie obyło się też bez wskazówek mam czy babć- dodaje. Gomola.

Nim jednak potrawy ocenili jurorzy, inni egzaminatorzy sprawdzali jak one powstają. Sprawdzamy technikę wykonania, porządek stanowiska pracy, organizację pracy, ale też dobór surowców oraz jakie są w nich straty - tłumaczy Miłosz Kempka – juror techniczny

POSŁUCHAJ

Rzeczywiście mamy wiele do spróbowania bo kazdej potrawy i przystawki musimy skosztować – śmieje się jeden z jurorów – Wiesław Wróblewski, szef stowarzyszenia 'Beskidzkie Smaki'. Jak ocenia, taka młodzież jest skarbem, to duża umiejętność przygotować takie potrawy. ***Całe jury jest pod wrażeniem przygotowanych dań. I co ważne, w tym fachu nie można rozgraniczać , że ktoś jest po szkole zawodowej czy po technikum*** -podkreśla Wróblewski.

POSŁUCHAJ

W trakcie trwającego konkursu zaproszenie goście oraz uczniowie uczestniczyli pokazach przygotowanych przez szefów kuchni firmy Iglotex Marcina Świdra, Andrzeja Wiesławskiego oraz Michała Piechę nt. "Nowości kulinarnych" oraz Martina Petera Groschang- szefa kuchni w Hotelu Wodnik

Ostatecznie, jury profesjonalne oceniające m.in. jakość zaprezentowanych potraw, sposób wykonania oraz smak przyznało:

I miejsce - Marcie Czyż z Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Wiśle
II miejsce - Dominice Suchy z Zespołu Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku Białej
III miejsce - Dominikowi Juroszkowi z Zespołu Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych w Cieszynie

Aranżację potraw i kreatywność oceniało osobne jury, ono przyznało:

I miejsce - Patrykowi Tyrce z Zespołu Szkół Rolniczych w Międzyświeciu
II miejsce - Piotrowi Góralowi z Zespołu Szkół Ekonomicznych w Dąbrowie Górniczej
III miejsce - Angelice Nowak z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych z Istebnej.

Jan Bacza