

MAŁOPOLSKI KONKURS KUCHARSKO-CUKIERNICZY

Po raz kolejny nowohucki Zespół Szkół Specjalnych nr 14 był gospodarzem i organizatorem tego wydarzenia. W dniach 17-18.04 br. odbył się XXII już Małopolski Konkurs Kucharsko-Cukierniczy o Puchar Małopolskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości. Rada Dzielnicy XVIII od lat jest współorganizatorem wydarzenia.

-Tematem tegorocznego współzawodnictwa było hasło: „Podróże kształcą- kuchnia europejska”. Jest to nawiązanie do naszych projektów Erasmus+, w ramach których uczniowie wyjeżdżają na zagraniczne staże, a nauczyciele na kursy i szkolenia.- mówi Stanisław Wydra dyrektor ZSS nr 14. W tegorocznej edycji konkursu wzięło udział siedem zespołów kucharskich. Oprócz reprezentantów nowohuckiej szkoły, grupy przyjechały do nas z: Czech (Chrystovice), Oświęcimia, Kobyłanki, Bochni; ze szkoły z ul. Barskiej w Krakowie oraz grupa z Łowicza, która uczestniczyła w konkursie po raz pierwszy. Zespoły cukiernicze reprezentowane były przez: Czechy (Chrystovice), SÓSW nr 1 z Krakowa, ZSS dla Nieślyszących i Słabo Słyszających z Tarnowa oraz ZSS nr 14 z Krakowa. Uczestnicy zmagania przygotowali potrawy i desery kuchni z całego świata. Na stołach konkursowych pojawiły się zakąski i dania główne charakterystyczne dla kuchni tureckiej, włoskiej, francuskiej czy serbskiej. Przygotowane kaczkę, kurczaki, jagnięcina, ryby, owoce morza nie tylko zachęcały swoim wyglądem, ale i smakowały wybornie. Grupy cukierników przygotowały „słodkie smaki Europy”. Dania i desery konkursowe były poddane ocenie zaproszonych jurorów. Cukierników oceniali: Jakub Antoniszak, Łukasz Grabowski, Michał Kapała oraz Andrzej Kowalik, natomiast kucharzy Zbigniew Kurleto, Sławomir Kapała, Jakub Antoniszak oraz Michał Henzel.

„ Osobiście jestem zachwycony konkursem, poziom jest bardzo wysoki, młodzież potrafi coś ciekawego stworzyć, są bardzo

kreatywni. Znają podstawowe techniki gotowania, połączenie składników ma sens. Taka inicjatywa jak konkurs daje dzieciom radość, widać uśmiech na ich twarzy przy gotowaniu, robią to z pasją”- powiedział jeden z jurorów Jakub Antoniszak.

Z kolei Sławomir Kapała stwierdził: „ Cieszę się, że młodzież jest motywowana do działań konkursowych, wykazują się dużym skupieniem i zaangażowaniem. Widzę różnorodność potraw, technik wykonania, uczestnicy korzystają z przepisów z całego świata. Zachwycony jestem organizacją konkursu, stanowiskami, miałem okazję porozmawiać z nauczycielami i wiem jak wygląda specyfika pracy w szkole specjalnej. Bardzo doceniam pozytywny wkład w kształcenie i przygotowanie uczniów do zawodu. Wasi absolwenci przecież pracują u nas w firmie”.

Michał i Sławomir Kapała, którzy są właścicielami firmy „Sekret smaku”, po raz pierwszy pojawili się w tym roku w nowohuckiej szkole w charakterze jurorów. ZSS nr 14 współpracę z nimi zapoczątkował podczas zeszłorocznego konkursu, kiedy firma zaprezentowała i przygotowała smaczny poczęstunek dla wszystkich. Warto wspomnieć, że w zakładzie „Sekret smaku” uczniowie ZSS nr 14 odbywają praktyki zawodowe na kierunku kucharz, pracują tam również absolwenci szkoły.

Jurorzy oprócz technologii produkcji oceniali organizację pracy, jakość i estetykę potraw/deserów oraz dekorację stołu „ Poziom tegorocznego konkursu cukierniczego był niezwykle wysoki. Praca zwycięskiego duetu zachwycała



nas nie tylko smakiem, ale też wyjątkowo precyzyjnie wykonana dekoracją. Była spójna i dopracowana” - zauważa Andrzej Kowalik, członek jury. Po naradach wyłoniono zwycięzców. Najlepsze wśród cukierników okazały się dziewczyny: Amelia Dyba i Aleksandra Gorczyca z ZSS nr 14 w Krakowie, które przygotowały „ Tort o smaku tiramisu i raffaello przełamany żelką opuncji figowej” oraz „ Deser sycylijski sernik pistacjowy z dodatkiem koziego sera i imbiru w polskim wydaniu” Wśród kucharzy zwyciężyli Julia Gała i Damian Różycki z SOSW Łowicz. Przygotowali oni „ Wędzone przegrzebki” i danie główne: „ Kaczkę sous-vide. Nagroda publiczności powędrowała do cukierników z Tarnowa

Wiktorii Cygnar i Weroniki Piróg, a nagrodę publiczności dla kucharzy dostali Mikołaj Włodarczyk Magdalena Kwiatkowska ZSS nr 14.

Konkurs uświetnił również wspaniały pokaz kulinarny przygotowany przez mistrza kuchni Zbigniewa Kurleto, który obejmował m.in. wędzenie w azocie. Mistrz kuchni, legenda polskiej gastronomii opowiedział o historii kuchni polskiej, która kształtowała się pod wpływem innych narodów. Współorganizatorem konkursu jest od lat Rada Dzielnicy XVIII - Nowa Huta, której przedstawiciele od zawsze goszczą na wydarzeniu. W tym roku nagrody zwycięzcom wręczali między innymi: Sebastian Piekarek wiceprzewodniczący Rady i Zarządu Dzielnicy XVIII,

Józef Szuba - członek Zarządu oraz Andrzej Kowalik - członek Zarządu a jednocześnie członek konkursowego jury.

Warto zaznaczyć, że konkurs jest dla młodych kucharzy i cukierników okazją do zaprezentowania swoich możliwości szerokiej publiczności. Jest też sprawdzianem tego jak radzą sobie w stresie, czy i jak potrafią odtworzyć znane receptury, kiedy ktoś „patrzy im na ręce”. To jak chętnie i licznie przybywają na to wydarzenie zaproszeni goście - jest dowodem na to, że młodzież zdaje ten egzamin na piątkę z plusem.

Podróż kulinarna przez smaki Europy dobiegła końca, na kolejne doznania smakowe zapraszamy w przyszłym roku.



RADA DZIELNICY XVIII NOWA HUTA:

os. Centrum B 6, 31-927 Kraków, tel. 12-644-78-40, e-mail: rada@dzielnica18.krakow.pl, www.dzielnica18.krakow.pl.

Zarząd: przewodniczący Mariusz Woda; z-ca przewodniczącego Sebastian Piekarek; członkowie zarządu: Amelia Juszcak - Michalska, Andrzej Kowalik, Józef Szuba.

Redakcja kolumny: Rada Dzielnicy XVIII.