

XXIII MAŁOPOLSKI KONKURS KUCHARSKO-CUKIERNICZY

Niedzielny obiad i deser jak u mamy były hasłem tegorocznej, dwudziestej trzeciej już edycji Małopolskiego Konkursu Kucharsko-Cukierniczego, organizowanego przez Zespół Szkół Specjalnych nr 14 z os. Sportowego. To międzynarodowe wydarzenie od lat wspiera Rada Dzielnicy XVIII – Nowa Huta.

W dniach 19-20 marca w Zespole Szkół Specjalnych nr 14 na osiedlu Sportowym 28 odbył się konkurs cukierniczy i kucharski. W pierwszym dniu o tytuł najlepszych cukierników rywalizowało siedem dwuosobowych drużyn ze szkół branżowych specjalnych z Nowego Sącza, Tarnowa, Krakowa, a także z Czech i Słowacji. Po raz pierwszy w konkursie wzięli udział uczniowie ze słowackiego Namestova. Zadaniem uczestników było przyrządzenie słodkich deserów, których walory estetyczne i smakowe oceniło jury w składzie: Andrzej Kowalik, Krzysztof Wilk i Seweryna Kurek. Dzieła młodych cukierników wyglądały imponująco. Słodkości przygotowane przez siebie i swoją koleżankę opisuje jedna z uczestniczek Julia: -To jest deserek: na spodzie mus z leśnych owoców, na nim biszkopt ze szpinaku, znowu mus, bita śmietana, biszkopt, galaretka, bita śmietana, granat, posypka, mięta. A to jest torcik zrobiony z biszkoptu pistacjowego i kremu z jagód i malin. Już sam opis sprawia, że „ślinka nam cieknie”. Wygląd a co najważniejsze smak tych słodkich arcydzieł mogli docenić zaproszeni na finał konkursu goście, wśród których nie zabrakło radnych z Nowej Huty z zastępcą przewodniczącego Józefem Szubą na czele. Problem natomiast miał jury, na czele którego stał Andrzej Kowalik – szef cukierni Hotelu Holiday Inn, członek

Zarządu Rady Dzielnicy XVIII, musiało bowiem wybrać zwycięzcę.

-Od kilkunastu już lat mam za szczyt a zarazem przyjemność uczestniczenia i przyglądania się z bliska poczynaniom młodych adeptów sztuki cukierniczej w tym organizowanym w Nowej Hucie konkursie i muszę przyznać że z każdym rokiem coraz trudniej jest nam jurorom jednoznacznie i jednogłośnie wskazać zwycięzcę. Decydują dosłownie detale, które przechylają szalę zwycięstwa. Dla mnie osobście każda ekipa, która bierze udział w tym konkursie jest już zwycięzcą. Świadomość tego, że ktoś obcy patrzy mi na ręce powoduje u tych dzieciaków dodatkowy stres, a to na pewno nie pomaga przy produkcji, ale trzeba podkreślić, że absolutnie dają radę! Chociaż, jak każdy z nas, czasem popełniają drobne błędy, co niestety może ich kosztować miejsce w końcowej klasyfikacji. Uważam jednak obserwując tych uczniów, tak jak wspominałem od kilkunastu już lat, że nie jeden z powodzeniem może w przyszłości podjąć pracę w renomowanych miejscach, czego przy okazji naprawdę szczerze im życzę – podkreśla Andrzej Kowalik, przewodniczący Jury Konkursu Cukierniczego.

W drugim dniu gospodarze gościli młodzież kształcącą się w zawodzie kucharz. W konkursie startowało dziewięć dwuosobowych drużyn z



Łowicza, Dobrej, Oświęcimia, Krakowa, Nowego Sącza, Słowacji i Czech. Młodzi adepci sztuki kulinarnej przygotowali swoje popisowe dania na niedzielny obiad. Wśród nich nie mogło zabraknąć tradycyjnego mielonego, gołąbków, żeberek, pierogów, buraczków i kapusty. W jury konkursu kucharskiego zasiadli: Zbigniew Kurlęto, Michał Hendzel, Łukasz Grabowski, Sebastian Charowski. – W tym roku wybór pierwszego miejsca nie był trudny. Jedną z drużyn wyraźnie wyróżniła się nie tylko smakiem, ale i prezentacją wykonanego dania. Natomiast wybór kolejnych miejsc wywołała burzliwą dyskusję – mówi Zbigniew Kurlęto, przewodniczący Jury Konkursu Kucharskiego.

Dla wielu uczniów uczestnictwo w konkursie było prawdziwym wyzwaniem. Młodzi ludzie musieli pokonać własne

słabości i zmierzyć się z emocjami, które towarzyszyły im podczas rywalizacji. Dla mnie najbardziej stresujące było to, że ktoś patrzył mi na ręce, obserwował, jak pracuję. Trudno było mi się wtedy skupić. Cieszę się jednak, że wzięłam udział w konkursie, bo zdobyłam doświadczenie i nauczyłam się dekorować torty i desery – opowiada Wiktoria. Ola, która w konkursie cukierniczym startowała po raz drugi, przyznała, że w tym roku było jej łatwiej zmierzyć się z wyzwaniem: Czułam się pewnie, bo byłam dobrze przygotowana. Konkurs był dla mnie bardzo ciekawy. To doświadczenie przyda mi się w dorosłości. Czy tego typu konkursy są dla młodych ludzi ważne? Za rok będziemy zdawać egzamin z całych trzech lat nauki zawodu, więc wydaje mi się, że będziemy lepiej do niego przygotowani. Zdobyliśmy doświadczenie – opowiada Justyna, jedna z uczestniczek konkursu kucharskiego. Podczas uroczystej gali podsumowującej konkurs młodzi kucharze i cukiernicy zaprezentowali swoje specjały zaproszonym gościom. Odbyła się degustacja potraw, a po niej nastąpiło wręczenie dyplomów i nagród. Na twarzach uczestników pojawiły się łzy szczęścia i wzruszenia. Miejsce I w konkursie cukierniczym przypadło gospodarzom: Wiktorii Siteń i Aleksandrze Gorczycy, miejsce II zajęły uczennice z czeskich Chroustovic, natomiast miejsce III reprezentant-

ki ZSS nr 5 z Nowego Sącza. Jeśli chodzi o drużyny kucharskie to bezkonkurencyjni po raz drugi okazali się uczniowie z SOSW w Łowiczu: Kinga Turek i Damian Różycki. Miejsce II zajęli uczniowie z czeskich Chroustovic, III uczniowie z ZSS nr 14 z Krakowa.

W czasie konkursu odbył się również pokaz kulinarny przygotowany przez znanego restauratora Zbigniewa Kurlęto, był to pokaz wraz z historią i degustacją kuchni galicyjskiej. Natomiast o podniebienia gości po raz kolejny zadbał Sekret Smaku, w nawiązaniu do tegorocznego tematu często wał wysmienitymi pierogami z różnymi farszami. Po raz pierwszy pojawiły się również panie z „Koła Gospodyń Wiejskich Brzosiwnianki” z degustacją wspaniałych ciast, pasztetów i smalców.

„Małopolski Konkurs Kucharsko-Cukierniczy od lat daje młodym ludziom szansę na zaprezentowanie swoich umiejętności zawodowych i zdobycie cennego doświadczenia, które będą mogli wykorzystać w dorosłym życiu. Jego celem jest również integracja uczniów szkół specjalnych i wymiana doświadczeń. Start w konkursie był dla uczestników prawdziwą przygodą, którą na pewno będą długo wspominać. Organizacja konkursu nie byłaby możliwa bez szczerego wsparcia Rady Dzielnicy XVIII oraz Wydziału Edukacji UMK” – podkreślają organizatorzy wydarzenia.



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 Józef Szuba; członkowie zarządu: Bogumiła Drabik, Andrzej Kowalik. Redakcja kolumny: Rada Dzielnicy XVIII.