

SMAKI ZIEMIAŃSKIEGO STOŁU W ZSS NR 14

W niezapomnianą podróż smaków dwieście lat wstecz zaprosił nas Zespół Szkół Specjalnych nr 14 z osiedla Sportowego 28, gdzie już dwudziesty pierwszy raz zorganizowano Małopolski Konkurs Kucharsko – Cukierniczy. Od 19 do 20 kwietnia trwały zmagania młodych adeptów kucharstwa i cukiernictwa o Puchar Małopolskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości. Tematem tegorocznego współzawodnictwa były „Smaki ziemiańskiego stołu w XIX wieku”, co nawiązywało do ustanowionego przez sejm patrona roku 2023 – Aleksandra Fredry.

- Głównym celem konkursu jest integracja młodzieży ze szkół branżowych specjalnych oraz pokonywanie barier związanych z niepełnosprawnością naszych uczniów. Chcemy, aby młodzi ludzie wykazali się posiadanymi umiejętnościami i doskonalili warsztat pracy na miarę swoich możliwości - mówi **Stanisław Wydra** dyrektor ZSS 14.

Honorowym patronatem imprezę objęli: Wojewoda Małopolski, Marszałek Województwa Małopolskiego, Prezydent Miasta Krakowa, Kuratorium Oświaty w Krakowie, Zarząd Rady Dzielnicy XVIII, Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości, Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników.

-Ten konkurs to niezapomniana uczta nie tylko dla podniebienia, ale też dla oka. Niesamowita prezentacja i niezapomniany smak sprawiają, że wydarzenie na długo zostaje w pamięci. Świadomość, że wszystkie te potrawy zostały samodzielnie wykonane przez uczniów szkół specjalnych zmienia nasz sposób postrzegania tych osób. Rada Dzielnicy od lat jest jednym z głównych

sponsorów wydarzenia - jesteśmy bowiem przekonani, że każda forma wsparcia, a zwłaszcza taka która w dalszej perspektywie otwiera osoby z niepełnosprawnością na rynek pracy, a pracodawcom pokazuje, że mogą być oni pełnowartościowymi pracownikami, jest niezwykle ważna. - podkreśla **Stanisław Moryc** przewodniczący Rady Dzielnicy XVIII Nowa Huta

W tegorocznej edycji konkursu wzięło udział osiem zespołów kucharzkich. Zagraniczni uczestnicy przyjechali z Czech (Chrystovice) i ze Słowacji (Nová ves nad Žitaviu). Rodzime grupy to: SOSW z Dobrej, SOSW nr 1 z Krakowa, SOSW z Kobylanki, SOSW z Oświęcimia, SOSW z Bochni oraz gospodarze ZSS nr 14. Grupy cukiernicze reprezentowane były przez: Czechy (Chrystovice), Słowację (Nová ves nad Žitaviu), SOSW nr 1 z Krakowa oraz ZSS nr 14 z Krakowa. Uczestnicy zmagania przygotowali potrawy i desery nawiązujące do posiłków goszczących na ziemiańskich stołach w XIX wieku.



Na półmiskach przygotowanych przez kucharzy pojawiły się wykwintne dania, których głównymi składnikami były m.in. dzikie ptaki i drób w towarzystwie wyśmienitych dodatków.

Grupy cukierników mistrzowsko zaprezentowały nietuzinkowe słodkości; m.in. tort Sachera, tort ziemiański, czy też tort karmelowo-orzechowy.

Ocena jury nie była łatwa. Jego przedstawiciele: Zbigniew Kurlito, Andrzej Kowalik, Michał Henzel, Artur Kochański, Łukasz Grabowski i Jan Filipczyk musieli wziąć pod uwagę wiele aspektów: technologię produkcji, jakość i estetykę wyrobu, jak również dekorację stołu. - Poziom był bardzo wysoki i tak naprawdę o zwycięstwie zdecydowały niuanse - zdradza **Andrzej Kowalik** - członek jury. Po burzliwych naradach wyłoniono zwycięzców XXI Konkursu Kucharsko – Cukierniczego.

W konkursie cukierniczym zwyciężyli: **Weronika Pieniążek i Tobiasz Cyganik** - ZSS nr 14 z Krakowa za „Mini serniczki na kruszonce z płatków owsianych i prażonego sezamu z domowym dżemem śliwkowym” oraz „Tort karmelowo-orzechowy na biszkopie z pszczelego pyłku i orzechów włoskich z flambirowaną gruszką w domowym syropie z pędów sosny i czarnego bzu”. Nagroda specjalna Małopolskiego Kuratora Oświaty powędrowała do SOSW nr 1 z Krakowa za recepturę tortu z XVII wieku.

Natomiast wśród kucharzy najlepsimi okazali się **Martin Tenzer i Błażena Stoćkowska** z Czech za potrawę o nazwie „Mystery of old Times”. Nagrodę specjalną Małopolskiego Kuratora Oświaty otrzymali przedstawiciele SOSW z Kobylanki za najpiękniej nakryty stół.

Tradycyjnie przyznano nagrodę publiczności, która w tym roku powędrowała w ręce młodych kucha-

rzy z ZSS nr 14 z Krakowa oraz cukierników ze Słowacji.

Jak zauważył przewodniczący jurorów Zbigniew Kurlito: *Temat był bardzo ciekawy i inspirujący. Potrawy okazały się bardzo urozmaicone. Pojawili się dzikie ptactwo: bażanty, przepiórki. Dania były zróżnicowane, ciekawe dodatki.*

- Organizację konkursu, w tym zakup pucharów i wspianych nagród dla wszystkich jego uczestników, zawiązujemy sponsorom o wielkich sercach. W tym roku podziękowania składamy na ręce: Prezydenta Miasta Krakowa, Zarządu Rady Dzielnicy XVIII, Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej, Andrzeja Kowalika - Hotel Holiday Inn, Michała Henzela - Gastro Pack, Pawła Adamka, Tłoczeni Soków Pawłowski, Pracowni Cukierniczej Teresa, Hurtowni Consorfrut, Cukierni - Piekarni Ekler - Baranówka, Piekarni Halagarda, Firmy Gastro-Economy, Firmy Sekret Smaku, Produkcji Wędlin Gawor, Zachęty Lewiatan (os. Kolorowe 33, Kraków), Firmy Dorado, Sklepu Brela (os. Górali 6 Kraków), Domu Chleba (os. Uroczę 2, Kraków). - podkreślają organizatorzy.

-Talent i zaangażowanie uczniów z ZSS 14 zostały dostrzeżone i docenione przez jednego ze sponsorów - **Barbarę Kapalę** z firmy Se-

kret Smaku. Być może zaowocuje to współpracą z zakładem pracy, gdzie nasza młodzież mogłaby odbywać praktyki zawodowe - zauważyła **Jolanta Kwapisz** kierownik warsztatów szkolnych i koordynator konkursu.

Dla gości konkursu przygotowano niespodziankę. Przewodniczący jury Zbigniew Kurlito zaprezentował kulinarny pokaz, którego głównym składnikiem była dziczyzna. Degustujący potrawy, niejednokrotnie pierwszy raz smakujący tych rzadkich mięsnych dań, byli pod wielkim wrażeniem umiejętności mistrza.

Firma Sekret Smaku zadbała o wyśmienity poczęstunek dla naszych gości, oferując bogato zastawiony stół, na którym znalazły się doskonałe chleby rzemieślnicze, różnorodne ciasta, pyszne kanapki ze smalcem i pastami w wielu smakach. To miejsce cieszyło się bardzo dużym zainteresowaniem wśród kulinarnych punktów konkursu.

XXI Konkurs Kucharsko – Cukierniczy w ZSS nr 14 przeszedł już do historii. To niezwykle kulinarne wydarzenie Nowej Huty na długo zostanie w pamięci jego uczestników i gości. Serdecznie zapraszamy już za rok.

