



**Magiczny  
Kraków**

## **Konkurs „Stół pięknie nakryty”**

2015-11-20

**W sobotę, 21 listopada w murach najstarszej polskiej szkoły gastronomicznej - Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie odbędzie się 12. edycja konkursu „Stół pięknie nakryty”. Głównym celem konkursu jest promowanie tradycji kulinarnych przy stole, poszerzanie wiedzy na temat polskich produktów tradycyjnych i regionalnych oraz doskonalenie umiejętności zawodowych uczestników. Zmaganiom uczestników konkursu będzie się przyglądać Katarzyna Cięciak, Zastępca Prezydenta ds. Edukacji i Sportu.**

Uczestnicy konkursu mają przed sobą trudne zadanie. Na końcowy wynik pracuje zespół składający się z dwóch osób. Kucharz sporządza potrawę, a kelner-barman nakrywa stół i wykonuje napój. Uczestnicy to najlepsi uczniowie szkół małopolskich! W konkursie mają okazję rozwijać swoje umiejętności zawodowe, kreować nowe smaki, aranżować wyszukane potrawy, napoje i stoły, sprawdzać się w rywalizacji. W 12. edycji konkursu motywem przewodnim będą zakąski z indyka na jesiennym stole.

Indyk przybył do Europy z "Indii Zachodnich" na przełomie XV i XVI wieku, ale do Polski trafił kilka dziesięcioleci później. Z trudem adaptował się w naszych warunkach. Dziś można powiedzieć, że indyk zajmuje jedno z czołowych miejsc w polskim jadłospisie. Dlaczego tak się dzieje? To proste! Współcześni konsumenci świadomie wybierają mięsa o niskiej kaloryczności oraz zawierające dużo ważnych dla organizmu człowieka mikroelementów. To właśnie mięso z indyka zalecane jest w różnych dietach dla dzieci, sportowców i chorych.

Niech zatem nikogo nie dziwi tegoroczna propozycja tematu. Organizatorzy konkursu „Stół pięknie nakryty” pragną zachęcić młodzież do promowania zdrowego stylu życia, w tym sporządzania zakąsek z indyka, kreowania przez nich nowych przysmaków. Kelnerzy zaś będą mieli nie lada wyzwanie: pokazanie złotej polskiej jesieni na stołach. Ten konkurs daje uczestnikom możliwość sprawdzenia się w zawodzie kucharza, barmana i kelnera. To także okazja do poznania nowych trendów w dzisiejszej gastronomii i rywalizacji z najlepszymi uczniami małopolskich szkół.