



Małopolski konkurs kulinarny z europejskimi smakami

2019-12-02

28 listopada odbył się XVI Małopolski Konkurs „Stół pięknie nakryty”, który co roku organizowany jest w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2. Do rywalizacji przystąpiło 34 najlepszych uczniów z 14 małopolskich szkół. Tegorocznej edycji towarzyszyło hasło „Kuchnia europejska na krakowskim stole”, nawiązujące do przyznania naszemu miastu tytułu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

To dlatego wśród składników obowiązkowych pojawiły się produkty, które rzadko spotykamy w rodzimej kuchni – mąka kokosowa oraz przegrzebki, zwane małżami św. Jakuba, kulinarny rarytas, ceniony za walory smakowe i odżywcze. Przegrzebki poławiane są głównie w Wielkiej Brytanii i Francji, a słynie z nich kuchnia Normandii.

W krakowskim konkursie małże były wyzwaniem dla kucharzy, którzy mieli sporządzić na ich bazie wyszukane potrawy. W drugiej konkurencji rywalizowali kelnerzy-barmani, których zadaniem było nakrycie stołu zgodnie z tematem i wykonanie napoju, przy użyciu jednego składnika wybranego z konkursowego kosza. W trzeciej konkurencji cukiernicy przygotowywali mono-desery na bazie mąki kokosowej.

W konkursie wzięło udział 34 uczniów, którzy reprezentowali 14 małopolskich szkół:

- Zakład Doskonalenia Zawodowego w Andrychowie,
- Zespół Szkół Zawodowych w Gorlicach,
- Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie,
- Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie,
- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie,
- Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie,
- Zespół Szkół w Łącku,
- Prywatne Technikum w Myślenicach,
- Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach,
- Zespół Szkół nr 1 w Nowym Sączu,
- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu,
- Zespół Szkół w Piotrkowicach Małych,
- Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej,
- Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie.

Pracę uczestników oraz jej rezultaty końcowe oceniali profesjonaliści w dziedzinie gastronomii: szefowie kuchni, cukiernicy, kelnerzy i barmani. Udzielali też adeptom sztuki kulinarnej cennych wskazówek.

Wyniki w kategorii cukiernik:

1 miejsce: Kinga Wojtyca - Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach



2 miejsce: Tomasz Wantuch - Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Tarnowie

3 miejsce: Milena Tryczyńska - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

Wyniki w kategorii kelner:

1 miejsce: Kinga Siwiec - Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej

2 miejsce: Dorota Stefaniak - Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie

3 miejsce: Aleksandra Wiertel - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

Wyniki w kategorii kucharz:

1 miejsce: Dominik Jeleński - Zespół Szkół nr 1 w Nowym Sączu

2 miejsce: Szymon Burzyński - Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

3 miejsce: Mateusz Furczoń - Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowym Targu.