

Gotowali po europejsku

Data publikacji: 21.05.2009 12:54

Moussakas, czyli zapiekanka z mielonym mięsem, wołowina podawana po burgundzku, gruszki pięknej Heleny jako deser. To tylko niektóre potrawy, które zagościły na stołach podczas konkursu Kuchnia Europejska, który odbył się w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle.

Smaki i zapachy ze wszystkich stron Europy królowały na stołach w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle. W środę został zorganizowany tam konkurs – Kuchnia Europejska z okazji 5. rocznicy przystąpienia Polski do Unii Europejskiej. Uczniowie szkół ponadgimnazjalnych o profilach gastronomicznych, zmagali się ze sobą przygotowując potrawy z przepisów pochodzących z różnych zakątków starego kontynentu. Jak przyznawali specjaliści poziom konkursu był wysoki. - **Jestem zachwycona nie tylko pomysłowością, ale także kulturą samego przygotowywania potraw** - chwaliła przyszłych mistrzów cukiernictwa przewodnicząca komisji oceniającej desery, Janina Białas, szefowa jednej z wiślańskich cukierni. Nie tylko desery cieszyły oko i kubki smakowe jurorów. - **Ocena nie była łatwa bo takich potraw nie powstydziła by się żadna restauracja** - podkreślał Wojciech Czyż przewodniczący komisji oceniającej dania mięsne, wśród których dominowały potrawy na bazie wieprzowiny z dodatkiem kasztanów, oliwek, z serem feta.

Po długich naradach i próbach smakowych jurorzy przyznali główną nagrodę w kategorii deser Dorocie Bryś z ZSGH w Wiśle za przygotowanie Musu czekoladowego o smaku pomarańczy z kuleczkami serowo-cynamonowymi, drugie miejsce zajęła Magdalena Skowrońska z ZSEG w Cieszynie za Czekoladowy duet, a trzecia była Joanna Cieślar z ZSGH z Wisły, która przygotowała Grzyby z ciasta biszkoptowego. W kategorii dania mięsne bezkonkurencyjna okazała się Romana Michalczyk z ZSEG w Cieszynie, która zachwycała podniebienia jurorów Wieprzowiną z serem feta i oliwkami, drugie miejsce za przygotowanie Kotletów cięłych z kiwi zajął Jacek Łyczko z ZSGH z Wisły, a trzecia była Monika Bromnik z ZSR z Międzywiescia, która przygotowała Moussakas. Jurorzy przyznali również wyróżnienia, które otrzymali w kategorii desery : Roksana Felkle i Sonia Karandys z SOSW w Cieszynie, Sylwia Adamczyk oraz Katarzyna Holeksa z ZSR w Międzywiesciu. Za przygotowanie dania mięsnego wyróżnienia trafiły do: Dawida Szlaura (ZSGH Wisła), Dariusza Sikory (SOSW Cieszyn) oraz Agnieszki Taberskiej (ZSR Międzywiecie). - **Europa podobnie jak jej kuchnia ma wiele ciekawych smaków. Od pięciu lat korzystamy z jej dobrodziejstw. Z unijnych funduszy realizujemy szereg inwestycji, młodzi ludzie dzięki programom wymiany spotykają się ze swoimi rówieśnikami, poznają inne europejskie kraje. Po różnorodności potraw przygotowanych przez naszą młodzież widać, że i kuchnia europejska nie jest jej obca-** powiedział wręczając nagrody laureatom Starosta Cieszyński Czesław Gluza.

KOD