

# Konkurs i warsztaty kulinarne, a w roli głównej Śląsk Cieszyński i Zaolzie

Data publikacji: 26.05.2016 13:20

We wtorek (24.05) w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie odbyły się "Warsztaty kulinarne z Mistrzem" oraz konkurs "Kuchnia Śląska Cieszyńskiego i Zaolzia".

□  
Gwarę cieszyńską, strój cieszyński, czy regionalne potrawy mają w małym palcu. Dla młodzieży z powiatu cieszyńskiego to nie problem przygotować danie z tego regionu, czy przetłumaczyć na język polski słówka gwarowe. Można się było o tym przekonać odwiedzając we wtorek (24.05) Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie. Placówka wraz z Beskidzkim Klubem Kulinarным zorganizowała warsztaty regionalne, które połączono z konkursem na temat kuchni Śląska Cieszyńskiego i Zaolzia.

Adresatami warsztatów oraz konkursu byli uczniowie szkół gastronomicznych. **Do konkursu zgłosiło się pięć dwuosobowych zespołów z powiatu cieszyńskiego, a dokładnie z Cieszyna, Wisły i Międzyzwiecia** – przyznała w rozmowie z nami Dorota Urbańczyk nauczyciel przedmiotów zawodowych w pionie gastronomicznym w ZSEG.

Głównym celem konkursu i warsztatów jak podkreślają organizatorzy jest propagowanie i pogłębianie wiedzy na temat zwyczajów oraz potraw z regionu Śląska Cieszyńskiego i Zaolzia, doskonalenie umiejętności zawodowych oraz pobudzanie kreatywności uczniów. **To pierwsza taka inicjatywa. Chcieliśmy połączyć konkurs z warsztatami, aby młodzież miała okazję popracować z mistrzami kulinarnymi** – dodaje Dorota Urbańczyk.

Pomysł przypadł do gustu również dyrekcji ZSEG w Cieszynie. **Bardzo się cieszę, że komisja gastronomiczna rozszerzyła zakres swoich działań skierowanych do młodzieży. Uczniowie mogą się dziś wykazać nie tylko kulinarnie** – przyznała Lilianna Zemła Dyrektor ZSEG w Cieszynie.

Konkurs do którego przystąpiła młodzież składał się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej. W części teoretycznej uczniowie musieli sobie poradzić z krzyżówką, quizem, czy puzzlami. Zakres materiału obejmował znajomość potraw, zwyczajów, obrzędów, nazewnictwa maszyn, urządzeń i naczyń regionalnych Śląska Cieszyńskiego i Zaolzia. Przydatna okazała się także znajomość regionalnego stroju cieszyńskiego. W drugiej części, tej praktycznej, zadaniem drużyny było przygotowanie prostej potrawy regionalnej z przygotowanych przez organizatorów produktów. Głównym surowcem okazał się ziemniak.

Po zsumowaniu wszystkich punktów wyłoniono zwycięzców. Każdy uczestnik otrzymał dyplom oraz drobny upominek. I tak najlepsza okazała się drużyna z Międzyzwiecia - Barbara Kohut i Agnieszka Greń. II miejsce zajęli: Dawid Wróbel i Łukasz Nawrat z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie, zaś na III miejscu znaleźli się Karol Procner i Andrzej Kowalczyk z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle.

Ważnym punktem spotkania był jednak nie tylko konkurs ale również „Warsztaty regionalne z Mistrzem”. Warsztaty poprowadził Karel Drapal, wiceprezes Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników Republiki Czeskiej, Rejon Moraw i Śląska.