Łosoś królem talerza

Data publikacji: 22.11.2012 13:20

Błażej Kubica z Wodzisławia Śląskiego został mistrzem kuchni czwartego Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy. Zorganizował go cieszyński Zespół Szkół Gastronomiczno - Ekonomicznych. Młodzi kucharze piekli, smażyli, dusili i gotowali. W tym roku na talerzach królował łosoś.

Tematem przewodnim tegorocznego konkursu był łosoś. Z tej ryby trzeba było przygotować ciepłe danie obiadowe. Do ryby trzeba było podać warzywa. Przy kuchennych stołach i piecach rywalizowali uczniowie z kilku szkół województwa, w tym jeden z Republiki Czeskiej ,w sumie trzynaście osób. Każdy z młodych kucharzy miał dwie godziny na przygotowanie dania, chociaż jak przyznaje Mateusz Czekierda, przewodniczący jury technicznego, w restauracjach takie potrawy trzeba przygotować znacznie szybciej. Na konkursie młodzi adepci sztuki kulinarnej musieli przygotować cztery porcje.
Ryba nie wymaga długiego procesu technologicznego, biało zawarte w niej szybko się ścina. Wydanie ryby w restauracji, według niepisanego prawa, to jest około dwudziestu, piętnastu minut – mówi Czekierda. Wszystko oczywiście zależy od ruchu w restauracji.
Jury techniczne podczas tego konkursu zajmuje się oceną wykorzystania produktu i technik obróbek wstępnych – wyjaśnia Czekierda. Chodzi o to w jaki sposób ryba jest przygotowana do dalszej obróbki i czy nie powstaje za dużo odpadów. Oceniane jest również to ile waży gotowe już danie, tak aby wszystkie wydawane porcje miały jednakową gramaturę.
Te konkursy wiele wnoszą, za każdym razem pojawia się jakieś ciekawe danie – ocenia Czekierda.

POSŁUCHAJ

Dania były również oceniane również pod kątem estetyki podania, samego smaku potrawy oraz dodatków jakie zostały użyte - tym zajmowało się jury degustacyjne.
W konkursach kulinarnych widać przede wszystkim panów. ***Mamy też panie kucharki, ale zazwyczaj przeważają panowie –*** mówi Bożena Pieszka, nauczyciel przedmiotów gastronomicznych. ***Wydaje mi się, że panowie mają lepsze wyczucie smaku*** – dodaje.

POSŁUCHAJ

Jedni zadowoleni z przygotowanych potraw, inni rozczarowani bo nie wszystko udało się tak jak powinno. ***Stres jest bo jury patrzy na ręce*** – przyznają młodzi kucharze. Każdy z nich jednak przygotował ciekawą propozycję dania z łososia.

POSŁUCHAJ

Ostatecznie najlepiej z przyrządzeniem potraw na IV Beskidzkim Konkursie Młodych Kucharzy poradził sobie Błażej Kubica z Wodzisławia Śląskiego. Drugie miejsce zajął David Sliacký z Czeskiego Cieszyna. Trzecie miejsce przypadło Dawidowi Kawce z Dąbrowy Górniczej. Wyróżnienie za aranżację potrawy na półmisku otrzymał Jacek Orawiec z Bielska-Białej.

Jan Bacza