

Polędwiczki na miarę sukcesu

Data publikacji: 20.06.2017 13:00

Emilia Pilch z Ustronia Dobki ma 11 lat i właśnie została pierwszym w Polsce EspritChef Juniorem. W ciągu ostatnich kilku miesięcy musiała udowodnić, że dobrze gotuje a do pokonania miała kilkunastu konkurentów.

W Ustroniu odbył się finał konkursu kulinarnego zorganizowanego przez Akademię Esprit. Przez ostatnie kilka miesięcy młodzi kucharze rywalizowali ze sobą. - ***Chyba wszyscy w domu mnie tą pasją zarazili. Ciocie, wujkowie, jednym słowem wszyscy lubią u nas gotować*** – mówi skromnie Emilka. Jak dodaje, pierwszy etap składał się z testu pisemnego, kolejny z przygotowania własnego dania. - ***Przygotowałam tort babi Ani, to pyszny deser o smaku malinowym*** – mówi. W finale młodzi kucharze musieli zmierzyć się z polędwiczkami i szparagami. - ***Nie wiedzieliśmy co będzie trzeba zrobić w finale. Choć wolę słodkie potrawy, to polędwiczki mi się udały*** – dodaje zdobywczyni pierwszego miejsca.

Jak przyznaje Emilka, choć dopiero chodzi do szóstej klasy, to w przyszłości myśli o edukacji związanej z gastronomią. Chciałaby się też zmierzyć z innymi dziećmi w ogólnopolskim programie kulinarnym. - ***Lubię gotować, córka od dziecka podpatrywała, jak sama mówiła 'lubi miesiać w garcach' no i wymieszała, pierwsze miejsce. Nie wierzyłem do końca, aż do tej pory, jestem w szoku, że się jej to udało*** – mówi Ewa Pilch, mama Emilki.

- ***Na castingu wybraliśmy pięcioro uczestników, oni prezentowali się na półfinale. A dzisiaj na finale trójka, z którego wybraliśmy EspritChef Juniора. W pierwszym etapie danie narzucone, czyli polędwiczki i szparagi. W drugiej części były to dania własne. U Emilki była to świetnie doprawiona ryba i pieczone ziemniaki. Od samego początku udziału w programie pokazała, że ma bardzo dobry smak i doskonałą wiedzę, którą kultuwuje z babcią. To babcine serce w tych daniach było czuć*** – ocenia Michał Bałazy, przewodniczący jurorów, twórca Małej Akademii Zdrowego Smaku.

Jak podkreśla kucharz, zadaniem rodziców jest zapraszanie dzieci do wspólnego gotowania. - ***Niestety popełniamy ogromny błąd wypraszając dzieci z kuchni. Powinniśmy je zapraszać do wspólnej pracy, nie przejmować się tym, że wszędzie będzie rozsypana mąka czy makaron. To o to chodzi. Jeżeli nie chcemy mieć społeczeństwa, które siedzi tylko w komputerach czy tabletach, to musimy coś z tymi dziećmi robić. Najlepiej gotować, bo nic nie łączy tak jak wspólny stół*** – zaznacza Bałazy.

- ***Startując z Akademią od razu wiedzieliśmy, że takie zajęcia kulinarne muszą być. Dzieciaki potrafią i uwielbiają gotować, natomiast nie wszyscy rodzice godzą się na to, żeby w kuchni był bałagan. Stąd nasz pomysł, trzeba dać dzieciom możliwość wykazania się, realizowania marzeń i okazję do mieszania. Zajęcia cieszyły się ogromną popularnością*** - dodaje Aldona Sztuka, dyrektor Akademii Esprit.

- ***U nas właśnie miały możliwość rozwijania swojej pasji i zapału. Mam nadzieję, że pokazały innym dzieciom, że warto robić to u nas i pokazywać to dalej*** – dodaje Monika Grzywna lektor w Akademii.

Walczyć było o co, bo zwyciężczyni oprócz nagrody finansowej i sprzętu AGD będzie miała także warsztaty kulinarne z Amelią Gardiaś uczestniczką telewizyjnego MasterChef Junior oraz zestaw produktów spożywczych. - ***Kiedy następna edycja? Na pewno będzie, dzieciaki są chętne i dopytują o kolejne konkursy*** – dodaje Aldona Sztuka.

Miejsce drugie w pierwszej edycji Konkursu Kulinarnego Esprit Chef Junior przypadło Sarze Śliwińskiej, trzecie miejsce zajęli Zuzanna Kiecoń oraz Kamil Sembol. Konkursowi patronował Portal Śląska Cieszyńskiego Ox.pl

