Policzki w cydrze najlepsze

Data publikacji: 13.04.2018 15:15

Piękne zapachy unosiły się wczoraj po korytarzach wiślańskiego Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Wiśle. Kolejny raz w placówce zorganizowano konkurs kulinarny.

Kiszonki i podroby były głównym tematem ósmego konkursu kulinarnego. Przystąpiło do niego trzynaścioro młodych adeptów sztuki kulinarnej z ośmiu szkół. Konkurs od początku wspiera finansowo samorząd powiatu cieszyńskiego. Jego celem jest promocja polskich produktów i lokalnych dań. Iwona Gomola, nauczyciel przedmiotów gastronomicznych i organizator konkursu przyznaje, że to ciekawy, ale trudny temat. - ***Bo jak sami uczniowie mówili, za podrobami nie przepadają. Ale po dzisiejszym konkursie mogę stwierdzić, że zestawienie kiszonek – kapusty, buraczków, marchewki czy rzodkiewki – produktów, które rzadko kto kisi, na talerzu komponują się pięknie i smacznie*** – mówi Gomola.

Młodzież biorąca udział w konkursie musiała od początku stworzyć popisowe danie. Recepturę trzeba było przedstawić przed rozpoczęciem gotowania. Konkurs poprzedził cykl szkoleń dla uczniów wiślańskiej szkoły. Od jednego z nielicznych w Polsce ekspertów mogli dowiedzieć się jak przygotować sushi. Ale były też warsztaty kuchni jeszcze bardziej egzotycznej. Świerszcze na talerzu? Dlaczego nie? Również i takie smaki poznają przyszli kucharze. - ***Młodzież jest ciekawa smaku świata, nowych kultur. Moja klasa zaproponowała, żebyśmy na każdych warsztatach spróbować czegoś obcego, czego nie można spotkać w każdej restauracji. Mieliśmy świerszcze. Pierwszy moment próbowania, doznania niezwykłe, a w smaku przepyszne*** – dodaje Gomola.

posłuchaj

Mateusz Lachowicz z ZSGH w Wiśle przygotował kapustę z pesto z bazylii. - ***Niestety kiszonki chyba zostały zapomniane. Moja babcia kisiła produkty. Cieszę się, że są takie produkty, z których można wynieść wiele cennych informacji, bo niektórych rzeczy nawet bym nie pomyślał, że można ukisić. Zioła, warzywa, owoce smakuje to dobrze. Często jako dodatek do głównego dania -*** przyznaje. Kinga Klimowska z ZSGH w Wiśle przygotowała na konkurs grasicę. Jak mówi, obcych smaków się nie boi i świerszcze na talerzu również z chęcią próbuje.

posłuchaj

Potrawy przygotowane przez młodzież oceniali znani i cenieni szefowie kuchni renomowanych restauracji. ***- Produkty ciężkie*** – przyznaje ekspert kulinarny Sebastian 'Szromu' Schrom. Jak dodaje, jeśli chodzi o kiszonki, sam proces fermentacji jest zapomniany, a jeżeli już gdzieś występuje, to skupia się na ogórku czy kapuście. - ***To kwestia naszej wyobraźni. Teraz pojawią się nowalijki, owoce, później grzyby. Ale na przykład kiszona truskawka, dodana do deseru bardzo ubogaca smak. To ciekawy kierunek*** – dodaje Jakub Antoniszak. Mimo trudnych produktów, zawodowi kucharze przyznali, że kilka przygotowanych przez młodzież dań śmiałoby mogli zaprezentować w menu swojej kuchni.

1 miejsce w konkursie i Puchar Burmistrza Wisły zdobyła Klaudia Kielkowska z Zespołu Szkół Ekonomicznych z Wodzisławia Ślaskiego. Jej potrawa zachwyciła jurorów. Policzki wieprzowe gotowane w cydrze i dwójniaku a do tego karmelizowane pigwy. To jednak część składników. Posłuchajcie co Klauda mówi o swoim przepisie.

posłuchaj

2 miejsce zajął Kacper Luleczko, również w Wodzisławia. Trzecie wywalczyła Kinga Klimowska z ZSGH w Wiśle. Wyróżnienie w konkursie zdobył Michał Nazarkiewicz z Zespołu Szkól Gastronomicznych i Handlowych z Bielska a Puchar Publiczności - Szymon Witek z Zespołu Szkol Ponadgimnazjalnych z Żelechowa