

Trudna technika sklejania

Data publikacji: 9.04.2016 19:00

Danie typowo polskie - pierogi - było tematem przewodnim kolejnego konkursu gastronomicznego zorganizowanego w Zespole szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Wiśle.

Jedenaście szkół ze Śląska i Małopolski wzięło udział w szóstym konkursie kulinarnym, który zorganizował wiślański Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich. W sumie wystartowało 30 młodych kucharzy, którzy rywalizowali w dwuosobowych zespołach.

W tym roku projekt przebiegał pod hasłem 'tradycja a nowoczesność'. Chodziło o połączenie tradycyjnych receptur z nowymi technikami kulinarnymi. Chodzi też o ładne ujęcie aranżacyjne i ciekawe dobranie składników. - mówi Iwona Gomola, koordynator konkursu. Tematem przewodnim były pierogi. Serwowane zarówno w wersji na słono, jak i na słodko. Większość osób jednak wybrała potrawy wytrawne. ***Zastanawiałam się długo co ma być tematem przewodnim konkursu. Na wielu tego typach spotkań była już wołowina, ryby czy drób. pomyślałam – zróbmy coś co każdemu wydaje się tak banalnie proste a rzeczywistość jest trudne. Pierogi mogą być z różnymi dodatkami, grzybami, z kapusta, z dodatkiem kasz czy serów. My oceniamy sposób sklejania pierogów, ich wykończenie, ale i samo ciasto pierogowe.*** - zaznacza. Na konkurs nie można było przywozić półproduktów. Wszystko musiano wykonać na miejscu i osobiście. W każdej z sal obecnych było dwóch szefów kuchni, którzy na bieżąco oceniali m.in. jak pierogi są sklejanie, ale podpatrywali jakie dodatki do swoich potraw dobierają kucharzcy adepci. Na przygotowanie potraw ekipy miały dwie godziny.

Konkurs odbywa się w ramach ewaluacji zadania publicznego, w ramach którego przed konkursem odbyły się warsztaty kulinarne nakierowane na poznanie przez uczniów nowych urządzeń gastronomicznych, nowych technik. Były warsztaty cukiernicze, uczniowie uczyli się lepić pierogi, sporządzać farsz. - dodaje Gomola.

A smaków na konkursie było bardzo wiele. ***Mam nadzieję, że nasze danie zasmakuje jurorom. Do dekoracji mamy topinambur gotowany na samej wodzie, żeby nie zabić mu smaku. Druga jego wersja jest barwiona popiołem, doda mu to lekko wędzony posmak. Same pierogi serwujemy z ozorkiem wieprzowym. Staraliśmy się z kolegą wymyślić sami to danie, nie sugerowaliśmy się innymi przepisami.*** - przyznaje Marcel Momot, który wspólnie z Krystianem Masnym reprezentowali Zespół Szkół Ekonomicznych i Handlowych w Bielsku Białej.

Nasze nadzienie to śliwki z cebulą i miodem. Takie ciekawe połączenie smaków, same pierogi są z soczewicą, dynią i orzeszkami ziemnymi. - opisuje swoje danie Magdalena Tańczyk, która na konkurs przyjechała z tyskiej szkoły. Na talerzu Aleksandry Goik z ZSGH w Wiśle znalazły się m.in. Bratki jadalne. ***Może nie mają jakiegoś szczególnego smaku, ale pięknie przyozdabiają danie i podnoszą jego walory estetyczne i ładnie się prezentują. Same pierogi mamy z wędzonym pstrągiem i bryndzą, orzechami włoskimi i dużo ziół. Do tego pokrzywa i szpinak*** - zdradza składniki Aleksandra. .

Na razie jestem jakby na rozbiegu, próbowałem bardzo ciekawych pierogów, przygotowane jakby na deser. Bardzo ciekawe nadzienie. Ciesze się, że się ucieka od tego przysłowiowych pierogów z masą mięsną z rosółu ze skwarkami - mówił po kilku pierwszych spróbowanych daniach przewodniczący jury Carlos Gonzales Tejera. Jak dodaje – ***my oceniamy surowo, ale pamiętamy, że jest to przedsięwzięcie edukacyjne. Dlatego wskazujemy uczestnikom ich błędy. Przepytyujemy ich jaka była technika wykonania ciasta, pokazujemy co źle zrobiono. Oni nie są szefami kuchni, muszą dostać wskazówki.***

Cieszę się, że sięgnięto po kanon polskiej tradycji kulinarnej. Dobrze, że w szkole ktoś wpadł na pomysł,

żeby zrobić taki temat. Niech uczniowie nie oglądają programów kulinarnych, ale sprawdzą przepisy naszych babć i mam. To wszechnica wiedzy kulinarnej. - mówi Leszek Kawa ze Stowarzyszenia Małopolskich Cukierników. Zwraca też uwagę na brak w polskich restauracjach kucharzy znających kuchnię regionalną. **Zachłysłeniśmy się kuchnią europejską, a prawda jest taka, że turyści przyjeżdżają do nas, żeby zjeść naszą, prawdziwą kuchnię regionalną. Często niestety, mówi się że kebab jest jej częścią. Taki konkurs jest dla nas, kucharzy, też momentem, że możemy wybrać te rodziny. Te osoby, które w tej sztuce kulinarnej chcą coś osiągnąć. Myślę, że wracamy do tych czasów, kiedy do restauracji chodziło się z uwagi na to, kto w niej gotuje. Dla mistrzów kulinarnych** - dodaje Kawa.

Podczas wiślańskiego konkursu najlepiej poradziła sobie ekipa uczniów z Zespołu Szkół Przyrodniczo – Technicznych w Międzywiciu – Grzegorz Farana i Anna Mola.

Drugie miejsce jury profesjonalne przyznało Marcelemu Momotowi i Krystianowi Masny z Zespołu Szkół Ekonomicznych i Handlowych w Bielsku Białej. Kolejną nagrodzoną ekipą zostały Małgorzata Ćwiertnia i Joanna Tomaszek z Zespołu Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu

Wyniki jury VIP: I miejsce i Puchar Burmistrza Miasta Wisły - Magdalena i Joanna Łupieżowiec, Zespół Szkół Gastronomiczno Hotelarskich w Wiśle. II miejsce i Puchar Stowarzyszenia Beskidzkie Smaki. Grzegorz Farana i Anna Mola Zespół Szkół Przyrodniczo – Technicznych w Międzywiciu. III miejsce Małgorzata Ćwiertnia i Joanna Tomaszek Zespół Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu.

Jan Bacza

