

Walczą o staż w restauracji i roczny zapas produktów PODRAVKI

Data publikacji: 26.10.2012 15:05

Krzysztof Koźdoń, Daniel Ottlik i Krzysztof Wisetka uczniowie Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie okazali się najlepsi w eliminacjach lokalnych. Niebawem staną do wielkiego finału i powalczą o staż w restauracji jednego z najbardziej prestiżowych hoteli w Polsce.

□

Aleksandra Ciszewska i Łukasz Piliszek odwiedzając Cieszyn przywieźli ze sobą nie tylko pozytywną energię, ale również szansę na... staż w restauracji jednego z najbardziej prestiżowych hoteli w Polsce. To ogromna szansa dla młodych adeptów kulinarniej sztuki. W miniony czwartek (25 października) w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie odbyła się druga edycja warsztatów, których punktem kulminacyjnym był pokaz gotowania połączony z konkursem, w którym wyłaniane są prawdziwe kulinarne talenty.

Długa edycja projektu "Dzień z Podravką" podobnie, jak pierwsza - w postaci warsztatów i konkursu adresowana jest do uczniów oraz nauczycieli szkół gastronomicznych. - **Celem drugiej edycji warsztatów jest otwarcie na kuchnię świata, śmiałe eksperymentowanie kulinarne oraz umiejętne stosowanie przypraw** - wyjaśnia Ewelina Tkacz, koordynator projektu od strony szkoły.

Warsztaty zorganizowane w ZSEG w Cieszynie są piątymi, jakie odbyły się w drugiej edycji. Prowadzi je Łukasz Piliszek - utalentowany szef kuchni, który przyznaje, że choć swoje doświadczenie zawodowe zdobywał w najlepszych hotelach i restauracjach w Polsce, to jego droga wiodła również przez "zmywak".

Konkurs...

Do konkursu stanęło sześć drużyn, ich zadaniem było przygotować przystawkę oraz danie główne na bazie nowo nabytej wiedzy. A wiedzy tego dnia z pewnością nie brakowało. Uczniowie mieli okazję zgłębiać tajniki przyrządzania doskonałych kalmarów smażonych z czosnkiem i ziołami, kuszącego fileta z kaczki po azjatycku z czarnym sezamem, czy makaronu penne z podgrzybkami i żurawiną. Oczywiście konkurs kulinarny wygrali najlepsi. Zwyciężyła drużyna w składzie: Krzysztof Koźdoń, Daniel Ottlik i Krzysztof Wisetka. I to właśnie ona podczas finału w Warszawie walczyć będzie o swoją wielką, życiową szansę - staż w restauracji jednego z najbardziej prestiżowych hoteli w Polsce.

Czym uwiodła jurorów zwycięska drużyna? Profesjonalnie podaną przystawką w postaci kalmarów w towarzystwie kolorowych papryk, oliwek i sera grana padano. A także danie główne w postaci piersi z kurczaka faszerowanej łososiem i salsą dyniową.

A wszystko po to, by...

- W projekcie udział bierze siedem szkół z terenu całej Polski. Zwracamy się jednak w stronę mniejszych miejscowości. Celem przedsięwzięcia jest zwiększenie szansy uczniów szkół gastronomicznych na rynku zawodowym. Druga edycja poświęcona jest kuchni świata. Chcemy, żeby młodzież zetknęła się z najlepszej jakości produktami - wyjaśnia Aleksandra Ciszewska - twórcza i koordynator projektu "Dzień z Podravką" - **Finał konkursu odbędzie w styczniu. W Warszawie zmierzą się wszystkie zwycięskie ekipy z eliminacji szkolnych. Wygrać może tylko jedna szkoła. Liderzy wygranej finałowej trójki otrzymają nagrody rzeczowe oraz płatny staż w prestiżowym hotelu w kraju.**

A walczyć jest o co. Wygrana szkoła w wielkim finale otrzyma tyle produktów PODRAVKI, ile zmieści się w

dostawczym samochodzie. Będą one służyć szkole i młodzieży przez rok w przeprowadzaniu zajęć praktycznych na pracowni gastronomicznej.

...

Do szkolnych eliminacji stanęli również: Anna Pinkas, Sylwia Szarzec, Aleksandra Zienkiewicz, Michalina Pałka, Dominika Przebinda, Karolina Strach, Radosław Brodawka, Agnieszka Krutow, Natalia Rybarska, Katarzyna Mazur, Kinga Owczarzy, Kamil Pyclik, Aneta Lebioda, Dorota Wawrzyczek, Tomasz Zawada. Im też należą się słowa uznania.

Barbara Stelmach-Kubaszczyk