

# Walczyli z mięsną masą... Otrzymała się szósta edycja Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy

Data publikacji: 6.11.2014 13:45

Mięsna masa mielona wieprzowo-wołowa- to był temat przewodni szóstej już edycji Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy, który odbył się 29.10.2014 w Cieszynie.

□

Konkurs ten został zorganizowany przez Stowarzyszenie Beskidzki Klub Kulinaryny przy współpracy z Zespołem Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie oraz Stowarzyszeniem „EkoGa”. Z ramienia ZSEG organizatorami były: mgr inż. Bożena Pieszka, mgr inż. Dorota Przyłęcka, mgr inż. Dorota Urbańczyk.

**Tematem przewodnim konkursu była mięsna masa mielona wieprzowo-wołowa.** W konkursie uczestniczyło 11 uczniów z 9 szkół gastronomicznych Polski, m.in. z Wodzisławia Śląskiego, Bielska-Białej, Dąbrowy Górniczej, Rybnika, Tychów, Wisły i Cieszyna, oraz z Czeskiego Cieszyna i Olomuca.

Swoją obecnością konkurs zaszczylicili:

**CARLOS GONZALES-TEJERA** – pochodzący z Dominikany dziennikarz, smakosz i pasjonat dobrego gotowania  
**KAREL DRÁPAL** – wiceprezes Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników Republiki Czeskiej Rejonu Moraw i Śląska

Młodzi kucharze w ciągu dwóch godzin musieli przyrządzić smakowite dania, a następnie w ciągu 15 minut przygotować je do prezentacji i degustacji. Adepti sztuki kulinarnej wykazali się wielkim talentem i pomysłowością – wszystkie dania wyglądały bardzo smacznie!

Ocenę degustacyjną przeprowadzili: **CARLOS GONZALES-TEJERA, KAREL DRÁPAL, GRZEGORZ JANICA** - Restauracja „Karczma Bukowa”, **JACEK DUTKA** – prezes Beskidzkiego Klubu Kulinarneho, **MICHAŁ RAJWA** - przedstawiciel Starostwa Powiatowego w Cieszynie, **KAROL WACHT**.

Technikę pracy uczniów oceniali: **MATEUSZ KŁODA** z Restauracji VIP w Cieszynie, **JAN DUTKA** z Restauracji „Pod lotniskiem”, **MATEUSZ CZEKIERDA, KAMIL ZACHAREK, MATEUSZ SZOŁTYSEK RAFAŁ ORŁOWSKI** - szefowie kuchni podbeskidzkich lokali gastronomicznych. Organizatora, ZSEG, reprezentowali: Aurelisz Dorulok z klasy 2ka oraz Damian Górski z klasy 1ks.

**Laureatami konkursu zostali:**

I miejsce – Karol Prochner z ZSGH w Wiśle,  
II miejsce – Monika Świdorska z ZS nr 7 w Tychach,  
III miejsce – Wojta Hacsik z Szkoły Gastronomicznej – Olomuc

Wojta Hacsik otrzymał również wyróżnienie Beskidzkiego Klubu Kulinarneho - za aranżację potrawy na talerzu.

**- Sponsorami imprezy byli: Higma Service, Hortex, Prymat, Stalgast, oraz Stowarzyszenie: „Żabi Kraj”  
Pozyskano również środki finansowe ze Starostwa Powiatowego na realizację zadania publicznego.  
Gratulujemy i do zobaczenia za rok na VII BKMK!**- mówi Dorota Urbańczyk z ZSEG w Cieszynie.

red./mat.pras. ZSEG

Zobacz również:

[Kulinary sukces ucznia ZSGH w Wiśle](#)