

# Wiktoria Smolorz zwycięzcą EspritChef Junior

Data publikacji: 24.06.2019 14:35

Wczoraj (23.06) na ustrońskim Rynku miał miejsce finał konkursu kulinarnego EspritChef Junior – Mały Mistrz Kuchni Regionalnej. Do finału dostało się pięciu uczestników, którzy zostali wyłonieni podczas kilku etapów eliminacji. Zwycięzcą została Wiktoria Smolorz z Ustronia.

*Wiktoria Smolorz zwycięzcą 3 edycji EspritChef Junior / fot. MSZ*

Trzecia edycja konkursu kulinarnego EspritChef Junior – Mały Mistrz Kuchni Regionalnej dobiegła końca. Do udziału w konkursie zgłosiło się kilkadziesiąt dzieci i młodzieży w wieku od 8 do 14 lat. W maju odbyły się eliminacje i półfinał. Ostatecznie w warsztatach, które prowadził Masterchef Krzysztof Gawlik, uczestniczyło 12 osób. ***Dzieci przez dwa dni szkoliły się. Pierwszego dnia miały przygotować główne dania, zaś drugiego słodkości. Pan Krzysztof pokazał jak zająć się tym wszystkim od podstaw, jak podać, przyprawić itd. Z 12-tki wybraliśmy finałową piątkę. Poziom z roku na rok jest coraz wyższy*** – przyznała w rozmowie z OX.PL Elżbieta Wantulok z Akademii Esprit.

Finałowa piątka radziła sobie doskonale. Gotowanie na ustrońskim Rynku było dla małych kucharzy dużą przygodą i wyzwaniem. W pierwszej konkurencji uczestnicy musieli przygotować fileta z pstrąga wraz z dodatkami. Ryba była głównym i wymaganym składnikiem tego dania. ***Tegoroczny temat to produkty regionalne. W tym przypadku jest to pstrąg. Jeżeli chodzi o danie głównie tutaj mają dowolność, tak jak i w przypadku deseru. Mile jednak są widziane te akcenty regionalne*** – podkreślał Krzysztof Gawlik.

Po degustacji pierwszego dania, z pstrągiem w roli głównej, jury w składzie: Krzysztof Gawlik, Mateusz Czekierda, Michał Bałazy oraz Elżbieta Wantulok wybrało finałową trójkę. Jurorzy oceniali smak, formę podania, przygotowania. Zwycięzcą została Wiktoria Smolorz, która podczas drugiego etapu finału przygotowała pierś z kurczaka z oscypkiem z sosem z czerwonej porzeczki, jako dodatek prażona kasza a na deser ciasto czekoladowe kruche podane z lodami śmietankowymi własnej roboty, z kruszonką z czekolady i świeżymi owocami – ***niebo w gębie*** – przyznali zgodnie jurorzy.

Konkurs kulinarny organizowany przez Akademię Esprit cieszy się bardzo dużym zainteresowaniem. ***Takie konkursy są bardzo medialne dlatego młodzież coraz chętniej chce brać w nich udział. Z drugiej strony rodzice nie bardzo mają czas na gotowanie dlatego dzieci coraz bardziej się usamodzielniają. Co akurat jest na plus. Interesują się kulinariami. Dzięki Akademii Esprit, która cały rok prowadzi warsztaty kulinarne dla dzieci, jesteśmy w stanie wyłuskać perełki, które tutaj m.in. widzimy dzisiaj na ustrońskim Rynku. Dzieci przygotowują naprawdę dania na dobrym poziomie*** – mówił Krzysztof Gawlik.

Zwycięzcy otrzymała najcenniejszą nagrodę jaką jest statuetka – Mały Mistrz Kuchni Regionalnej, voucher o wartości 1000 zł, nagrodę rzeczową AGD oraz zestaw przypraw Prymat. Pozostali finaliści również otrzymali nagrody rzeczowe w postaci sprzętu AGD oraz zestawy przypraw od firmy Prymat.

## Ostateczne wyniki:

1. Smolorz Wiktoria z Ustronia – Zwycięzca
2. Kozłowski Oskar z Ustronia – II miejsce
3. Sobczak Franciszek z Dębowca – III miejsce
4. Szarek Nadia ze Skoczowa – IV miejsce
5. Przybyła Julia z Cisownicy – V miejsce

