

Wybiorą młodego szefa kuchni

Data publikacji: 8.05.2018 17:05

Polacy lubią gotować. Lubią też podpatrywać, jak robią to inni. Nic dziwnego, dużą popularnością cieszą się programy kulinarne w stacjach telewizyjnych. Na nasz, lokalny grunt przeniosła je Akademia Esprit. Właśnie ruszył EspritChef Junior - konkurs kulinarny dla najmłodszych.

Już rok temu, kiedy organizowano pierwszą edycję konkursu, cieszył się on dużym zainteresowaniem. Nic dziwnego, że przystąpiono do kolejnej edycji tego projektu. Najpierw były eliminacje, w których ostatecznie wyłoniono dziesięcioro dzieci w wieku od 8-14 lat. One przystąpiły do kuchennych zadań. Wczoraj (7 maja) w Ustroniu rozpoczęły się półfinały, mali kucharze pierwszy raz stanęli przy blatach i szykowali popisowe dania.

W tym roku nieco zmodyfikowano regulamin. W poprzedniej edycji młodzi kucharze na półfinale pojawiali się z przygotowanymi daniami i półproduktami. Teraz mają dostęp do kuchni i spiżarni, i sami od początku muszą jurorom pokazać, w jaki sposób przygotowują potrawy. Na ich ugotowanie mają pół godziny.

- Dzieciaki mają pełną dowolność w przygotowywaniu potraw, w domu na pewno je ćwiczyli. Mogą przygotować dania słodkie, jak i wytrawne – mówi Aldona Sztuka, dyrektor Akademii Esprit.

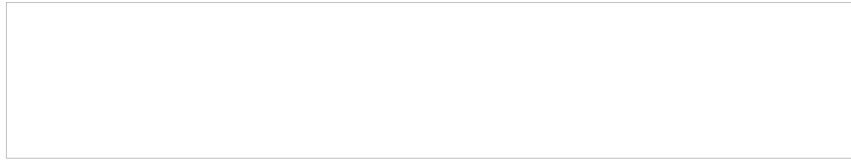
[posłuchaj](#)

Kolejnym etapem będą dwudniowe warsztaty kulinarne. Podczas ich trwania finaliści uczyć się będą różne dania. Ma to im pomóc w prezentacji i gotowaniu na żywo. Będzie to miało miejsce 30 maja podczas Ustrońskiego Dnia Dziecka na terenach KS Kuźnia Ustroń. Wówczas odbędzie się finał kulinarnych zmagania.

Jak przyznaje jeden z uczestników półfinałów, Marcin Siekierka woli przygotowywać słone potrawy niż słodkie. Do udziału w konkursie namówiła go mama. **- Najbardziej lubię gotować filet z kurczaka. Dodatkowo są ziemniaki, ale nie smażone w oleju a w piecu. Ale każdy uczestnik trzyma swój przepis dla siebie** – mówi. Wiktoria Czekan bierze udział w konkursie już drugi raz. **- Przygotuję łososia. Będzie smażony na maśle klarowanym, mam nadzieję, że będzie smakował wszystkim.** Nikola Michalik przygotowała kurczaka z pieczarkami i serem. Będzie też sałatka warzywna. **- Lubię gotować, ale najczęściej piekę ciasta dla bliskich. Liczę też, że tutaj na warsztatach nauczę się czegoś ciekawego** – mówi młoda kucharka.

Takie konkursy są dobrym przygotowaniem do dalszej edukacji – przyznaje Krzysztof Gawlik, juror kulinarny. **- Nasza firma RM Gastro współpracuje z ustrońskim gimnazjum. Co roku po warsztatach podstawowych technik kucharskich, kilkoro uczniów wybiera się do wiślańskiego technikum gastronomicznego. Łapią tego bakcyła gotowania. Tutaj mamy jeszcze młodsze dzieci. Telewizyjny MasterChef Junior powoduje, że zainteresowanie kuchnią i przygotowywaniem potraw jest coraz większe** – mówi. Jak dodaje, to nie tylko zasługa kulinarnych show. **- Takie mamy czasy, że rodzice dłużej pracują, więc dzieciaki częściej same są w domu. Muszą więc przygotowywać posiłki. Jeśli ktoś ma pasję i pociągnie ten temat, może się zrealizować w takich programach.**

W ubiegłym roku młodym Master Chefem została Emilia Pilch. Jurorom najbardziej smakowały przygotowane przez nią polędwiczki. Zobacz materiał: [Polędwiczki na miarę sukcesu](#) Kto wygra w tym roku? Przekonamy się o tym 30 maja. Portal Śląska Cieszyńskiego OX.pl jest partnerem medialnym EspritChef Junior.



Tak wyglądały eliminacje w roku ubiegłym