Wygrał sandacz w migdałowym wdzianku

Data publikacji: 30.11.2011 12:00

III Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy za nami. Znamy już zwycięzcę tegorocznej edycji. Ku zaskoczeniu wielu osób, które uważają, że to mężczyźni są najlepszymi kucharzami, konkurs wygrała... kobieta.

I miejsce w Beskidzkim Konkursie Młodych Kucharzy zdobyła Martyna Rusin z ZSEU w Rybniku, która przygotowała "wykwintnego sandacza w migdałowym wdzianku odpoczywającego na puree i szpinaku w asyście delikatnego sosu lazurowo- czekoladowego".

Przypomnijmy - zmagania młodych kucharzy organizowane są przez nauczycieli pionu gastronomicznego Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie, członków Stowarzyszenia Dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa", oraz Beskidzki Klub Kulinarny.

Wodzisław Śląski, Bielsko-Biała, Kraków, Dąbrowa Górnicza, Wisła, Kościelec, Rybnik, Český Těšín, Jastrzębie Zdrój, Międzyświeć, Warszawa, Gliwice, Żarki, Wadowice, Tychy no i oczywiście Cieszyn znalazły się na liście uczestników startujących w tegorocznej edycji.

- Zadaniem uczestników konkursu jest sporządzenie 4 porcji potraw na bazie ryb i/lub owoców morza oraz warzyw. Każdy startujący prezentuje własną recepturę. Potrawy są oceniane przez komisję techniczną i degustacyjną. Ocenie poddawane są trzy kryteria: smak, dobór składników oraz wygląd i aranżacja potrawy - wyjaśnia Bożena Pieszka współorganizator konkursu - ***Ocenie technicznej poddane są między innymi: przygotowanie stanowiska i higiena pracy, wykorzystanie produktów, prawidłowość wykonania potraw oraz limit czasu.***

Można z całą pewnością stwierdzić, że tego dnia na stołach królował sandacz, który jak się okazało podczas kulinarnych zmagań – nie jedno miał imię...Za potrawę "sandaczowa wariacja z puree groszkowym podane w sosie holenderskim Charon" jury przyznało drugie miejsce Dawidowi Konior z ZSGiH w Bielsku- Białej. Na miejscu trzecim znalazła się potrawa Davida Sliacky z SŠHOP (Český Těšín) "variace z candáta s bramborovofenyklovým pyré, s restovanými hříbky, doplněné šafránovou pěnou a koprovým pestem, zdobené mušlemi".

W tym roku Puchar Beskidzkiego Klubu Kulinarnego za aranżację potrawy na półmisku trafił do rąk Marcina Gleta z ZSEG Cieszyn. Reprezentant gospodarzy przedstawił "Duet Łososia Norweskiego z Pstrągiem".

Wyróżnienie za technikę pracy otrzymali:
I miejsce David Sliacky z SŠHOP Český Těšín
II miejsce Mateusz Kiermasz z ZSG nr 1 w Krakowie
III miejsce Damian Derda z ZSE w Dąbrowie Górniczej.

Organizatorami konkursu z ZSEG Cieszyn były: Dorota Urbańczyk, Bożena Pieszka, Dorota Przyłęcka

BsK