

Wyróżnienia dla uczniów ZSGH

Data publikacji: 11.03.2015 18:30

W dniach 6-8 marca 2015 roku w Zespole Szkół Gastronomicznych w Krakowie, odbył się XVI Małopolski Konkurs Kulinaryny o wdzięcznym temacie 'Nowohucki tygiel kulinarny'. Jak każda impreza nie mogłaby się odbyć gdyby nie pomoc organizacji branżowych.

Tegoroczną imprezę wsparli: Agencja Rynku Rolnego, Klub Szefów Kuchni, Małopolskie Stowarzyszenie Kucharzy i Cukierników, Stowarzyszenie Barmanów- Konfraternia Master Bartenderów oraz Krakowska Kongregacja Kupiecka.

□

Od lat to najbardziej prestiżowa impreza gastronomiczna, na którą zjeżdżają się uczniowie z różnych regionów Polski oraz drużyny zagraniczne z zaprzyjaźnionych szkół. Udział w konkursie pomaga młodym ludziom w zdobywaniu cennego doświadczenia, daje również możliwość poszerzenia kulinarnych horyzontów, oceny własnych umiejętności. Dodatkowo odkrywa i promuje młode talenty.

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle w kategorii kucharz reprezentowali: Łukasz Światała z klasy IV TG oraz Karol Prochner z klasy II TG. W czasie 180 minut zawodnicy mieli wykonać zadanie obowiązkowe polegające na rozdrobieniu warzyw metodą black box. W tej konkurencji na 24 zawodników najlepszym okazał się Karol. Następnie zawodnicy musieli sporządzić 8 porcji zakąski zimnej, zgodnie z tematem konkursu. Łukasz przygotował zakąskę zimną: "Pierś z kaczki faszerowaną konfiturą różano-pigwową, aromatyzowaną sosem wiśniowym z koszyczkami z flambirowanych gruszek", za którą otrzymał wyróżnienie.

Karol przygotował: „Mus z Foie gras podany w koszyczkach z białej czekolady w asyście karmelizowanych malin z płatkami róż”, za którą otrzymał II miejsce.

Ogólnie w kategorii kucharz wystartowało 24 zawodników. Uczniowie naszej szkoły w tej kategorii startują już 9 lat jednakże dopiero dwa ostatnie lata przyniosły nam tak znaczące osiągnięcia. W zeszłym roku trzecie a w tym drugie. Tym bardziej gratuluję chłopakom osiągnięcia tak znaczących rezultatów.

W kategorii barman wiślańską szkołę reprezentował Maciej Rajwa. Nasi uczniowie w tej kategorii już od lat odnoszą sukcesy. W tym roku każdy uczestnik miał przygotować napój mieszany w kategorii: Soft Fancy Drink o objętości powyżej 15 cl w ilości 3 porcji. Napoje mieszane mogły być sporządzane metodami: nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym, mieszania w szklanicy barmańskiej, szejkerowania, blenderowania. Maciej za swój drink bezalkoholowy otrzymał wyróżnienie.

Iwona Gomola
nauczyciel przedmiotów gastronomicznych