

Nasza szkoła ma na swoim koncie Rekord Guinnessa.

To była wspaniała zabawa i promocja Zespołu Szkół Gastronomicznych. Nie sposób o tym zapomnieć, kiedy 10 uczniów przystąpiło do ustanawiania Rekordu. W ciągu 100 minut uformowano i ugotowano **1663 pierogi**. Oczywiście nic nie działo się spontanicznie. W warsztatach ZSG od wielu lat sporządzano przepyszne pierogi ruskie. Klientami byli mieszkańcy Wrocławia i nie tylko Nawet hrabia Wojciech Dzieduszycki specjalnie po nie przyjeżdżał. Pomysł zrodził się przy okazji Targów Książki Kulinarnej, gdzie ówczesny prezes p. Jan Akielaszek w porozumieniu z kierownikiem warsztatów szkolnych p. Małgorzatą Kwiatkowską postanowili, iż pierogi wystąpią w roli głównej. Tym bardziej, że kilka lat wcześniej w Czarnym Salonie Związków Twórczych postanowiono powołać Smakowite Towarzystwo Wrocławskich Miłośników Pierogów. Szukano wówczas potrawy, która byłaby najbardziej reprezentacyjną dla naszego regionu. Od pomysłu do realizacji było już całkiem niedaleko. Warunki ustanawiania rekordu opracowało kierownictwo warsztatów szkolnych, a nad prawidłowym przebiegiem czuwała komisja w składzie: Wojciech hrabia Dzieduszycki – honorowy przewodniczący, Jan Akielaszek - nominant, Tadeusz Szymczak – dyrektor hotelu Monopol, Roman Dubiec - szef kuchni hotelu Monopol, Stanisław Domagała - radca prawny, wydawca Polskiej Edycji Księgi Guinnessa i Krzysztof Kucharski - dziennikarz Gazety Wrocławskiej, pełniący rolę sekretarza. Wszystko musiało być udokumentowane – tak więc towarzyszyła nam jeszcze Telewizja Dolnośląska. 5 grudnia 2002 r. o godzinie 11:00 ekipa uczniów podzieliła się na trzy grupy. Pod opieką nauczycielek p. Anny Baranowskiej i p. Elżbiety Walczak uczniowie pracowali nad kulinarnym rekordem. Pierwsza grupa wałkowała ciasto i wykrawała krążki, druga formowała pierogi, a trzecia je gotowała. Czujne oko komisji sprawowało pieczę nad prawidłowością przebiegu całego przedsięwzięcia. Pierogi musiały być kształtne, foremne o jednakowej wielkości i nie rozgotowane. Po wielkim gotowaniu na twarzach młodzieży malowało się zmęczenie, ale nic nie mogło przyćmić ich ogromnej satysfakcji. Wszyscy byliśmy z nich dumni i przez cały czas gromko dopingowaliśmy. Do sporządzenia pierogów zużyto 12 kg mąki, 34 jaja, 26 kg ziemniaków, 7 kg sera twarogowego, 2 kg cebuli, 1,4 kg margaryny, 1,7 l oleju. Sporą część z 42 kg pierogów przekazano rodzinnym domom dziecka. Pozostałe zaś trafiły do restauracji hotelu Monopol, gdzie wraz z innymi 12-toma rodzajami pierogów cieszyły podniebienie zaproszonych gości, będących świadkami inauguracji Wrocławskiego Towarzystwa Miłośników Pierogów. Tam też uczestnicy rekordu otrzymali podziękowania i tak naprawdę ochłonęli po swoim wyczynie.



Oto cała dziesiątka już po zakończeniu zmagania:

w pierwszym rzędzie:

Tomasz Ciemny, Jarosław Wierzbicki, Beata Maciejczyk, Iwona Szczepanik, Urszula Grzywniak

w drugim rzędzie:

Ewaryst Demediuk, Piotr Mikołajczyk, Rafał Konopczak, Krzysztof Suchecki, Przemysław Kuśnierek

Galeria zdjęć



Wrocław, dn. 05.12.2002 r.