

III Wrocławski Kulinaryny Rajd Młodych Mistrzów

VI Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny „KULINARYNY RAJD MISTRZÓW Haston City Hotel 10.11.2017 r.

Relacja

Chciałabym nagrodzić uczniów, naszych młodych adeptów sztuki kulinarnej brawami w postaci słów uznania. Dwa zespoły kucharzy w składzie:

1 zespół - Maciej Bielawski, Patryk Laszczyński,
2 zespół - Joanna Palińska, Mateusz Ludwicki,

wzięły udział w zmaganiach konkursowych w czasie których przygotowywali danie główne ze schabu wieprzowego z/k (kość musiała znaleźć się w ciekawej formie na talerzu razem z daniem konkursowym), gruszki, sera żółtego wędzonego. Uczniowie wykazali się profesjonalną postawą zawodową, taktem, elegancją kulinarną i etykietą zawodową w pracy jak i w rozmowach z Jury, a były to ikony branży gastronomicznej m.in. przewodniczący Jury: Pan Jerzy Pasikowski, członkowie Jury: Pan Karol Okrasa, Pan Robert Sowa, Pan Marcin Budynek.

W trakcie konkursu uczniowie z klas 2Gb, 2H, 3Ga kibicowali naszym młodym Mistrzom, brali udział w degustacji potraw konkursowych, a było co próbować, ponieważ menu degustacyjne zostało poszerzone o potrawy sporządzane przez profesjonalistów. Zgodnie z regulaminem kucharze przygotowywali przekąskę ciepłą z wykorzystaniem fileta z sandacza i danie główne – mały filec ze strusia*, langustynki. Wszystkie potrawy możecie podziwiać na zamieszczonych zdjęciach . Jury podkreśliło również ze poziom obu grup, zarówno młodych adeptów sztuki kulinarnej i mistrzów kuchni – szefów był wyrównany i zasługiwał na wyrazy uznania.

Młodzież z naszej szkoły uczestnicząca w tym wydarzeniu, wzięła również udział w branżowym szkoleniu zorganizowanym przez firmę Dilmah o sztuce parzenia, oceny jakościowej herbat połączonym z degustacją.

Była to ciekawa i pełna aromatów, smaków i emocji podróż kulinarna w Hotelu Haston City we Wrocławiu.

Lidia Zaleska