

VIII EDYCJA DOLNOŚLĄSKIEGO KONKURSU POTRAW REGIONALNYCH

„Powiedz mi co jesz, a powiem Ci skąd jesteś”

Gratulacje dla zwycięzców i wszystkich uczestników zmagania konkursowych.

Dnia 28 listopada 2017 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu odbyła się VIII edycja Dolnośląskiego Konkursu Potraw Regionalnych.

Celem konkursu było promowanie młodych adeptów sztuki kulinarnej, pogłębienie ich wiedzy na temat produktów regionalnych i promocja produktów regionalnych Dolnego Śląska.

Produktami głównymi do przygotowania potraw konkursowych były :

- na przystawkę – fasola, orzech laskowy oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno;
- na danie główne – schab z dzika, kapusta biała kiszona, kapusta czerwona kiszona, kiszane buraki;

Do konkursu przystąpiło jedenaście dwuosobowych zespołów, reprezentujących dolnośląskie szkoły o profilu gastronomicznym.

Jury w składzie:

- **Mariola Monczak – Szef Kuchni „Pod Papugami”,**
- **Grzegorz Pomietło – Szef Kuchni Art Hotel,**
- **Rafał Borys - szef Kuchni Zamek Topacz,**
- **Zbigniew Koźlik - Szef Kuchni Hotel Park Plaza.**

oceniało kulinarne zmagania uczestników i przyznało następujące miejsca:

I MIEJSCE

Hubert Rodak i Daniel Wiazowski (Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu) – śnieżne kuleczki z fasoli/pstrąg smażony/oliwa kolendrowa oraz schab z dzika/sos czekoladowo-jałowcowy/skorzonera.

II MIEJSCE

Szymon Janecki i Bartosz Gawlik (Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu) – fasola/orzech laskowy /olej rzepakowy/rozmaryn/ kaszanka/szynka parmeńska oraz dzik/marchew z borowikiem / czarne wino/burak kiszony/chrzan.

III MIEJSCE

Weronika Nowak i Weronika Litwińska (Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Oławie) – Humus po polsku z grzankami i orzechową posypką oraz pieczony schab z dzika z sosem borowikowym i kopytkami.

Pozostali uczestnicy Konkursu, którzy zaszczycili nas swoim udziałem i ich prace to:

- **Marcin Szalatkiewicz i Krzysztof Dominiczak (Zespół Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Głogowie) – humus z podpłomykiem i sałatką z kiszonych warzyw oraz musem żurawinowym oraz dzikie roladki z sosem myśliwskim, kaszotto grzybowym i warzywami gotowanymi.**
- **Wiktoria Robak i Wiktor Koterba (Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Ludowie Polskim) – humus z fasoli jaś z suszonymi pomidorkami, orzechami laskowymi i olejem rzepakowym oraz schab z dzika w ziołowej panierce podany z sosem grzybowym, purée selerowo-gruszkowym, wędzonym foundantem ziemniaczanym i czerwoną kapustą zasmażaną.**

- **Magdalena Goworko i Angelika Lisowska** (Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Marii Konopnickiej w Biedrzychowicach) – fasolowo-orzechowe mazidło i dzik na jesiennej polance w towarzystwie karmelizowanych kiszonych buraków.
- **Izabella Kapczyńska i Nikola Nahorecka** (Zespół Szkół nr 7 im. Komisji Edukacji Narodowej w Wałbrzychu) – piękny jaś w pomidorach, purée z marchwi, orzechy laskowe oraz schab z dzika, purée z pietruszki i kiszona kapusta czerwona.
- **Agata Koza i Dawid Czekał** (Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. W. Witosa w Mokrzeszowie) – pieróg z kapusty włoskiej z nadzieniem z fasoli jaś i boczku oraz schab z dzika marynowany pieczony podany na „bigosie” z kapusty białej kiszonej z kielbasą jałowcową i sokiem z czarnego bzu.
- **Natalia Jankowska i Wiktoria Śliwowska** (Zespół Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Świdnicy) – sałatka warzywna z pasztetem fasolowym w jadalnej miseczce oraz schab z dzika w sosie grzybowo-miodowym.
- **Weronika Dysma i Hubert Małosowski** (Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Orła Białego w Międzybórz) – przystawka wegetariańska z serem twarogowym z OSM Międzybórz oraz roladki schabowe z dzika duszone metodą tradycyjną, surówka z czerwonej kapusty z miodem wrzosowym.
- **Izabela Maciaszczyk i Angelika Woźniak** (Zespół Szkół Agrotechnicznych im. Batalionów Chłopskich w Bożkowie) – zupa krem z fasoli i schab z dzika duszony z konfiturą z cebuli czerwonej.

Szczególne słowa uznania kierujemy do Sponsorów tego wydarzenia, którymi byli:

- **Departament Edukacji Wrocław;**
- **Dolnośląska Organizacja Turystyczna;**
- **Etno cafe;**
- **Hotel HP Park Plaza Wrocław;**
- **Interferie;**
- **Novotel Wrocław City;**
- **Państwo Emilia i Michał Sznajderowie – właściciele gospodarstwa rolnego przygotowującego kiszonki „Kiszone warzywa z Doliny Baryczy”**
- **Państwo Sylwia i Witold Waliszewscy – właściciele hurtowni odzieży do gastronomii – SYGA;**
- **Restaurant&Coctail Bar Pod Papugami;**
- **Stół na Szwedzkiej Studio Kulinarne Wrocław;**
- **Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne.**

Serdecznie dziękujemy za wsparcie finansowe, nagrody dla młodych talentów sztuki kulinarnej, przekazane produkty spożywcze, życzliwość i zaangażowanie.

Na zakończenie Konkursu zorganizowano uroczystą Galę, która odbyła się w Auli, przygotowana została przez Warsztaty Szkolne.

Uczniowie naszej szkoły przygotowywali się pod opieką: zdobywcy I-go miejsca – Pani E. Walczak, II-go miejsca - Pani J. Klepuszewskiej. Gratulujemy zwycięzcom i wszystkim uczestnikom, jednocześnie zapraszamy do udziału w kolejnych edycjach Konkursu.

James Joyce, irlandzki pisarz, stwierdził, że „Pan Bóg stworzył jedzenie, a diabeł kucharzy”. Potrawy, które przygotowali uczniowie były kuszące i pyszne, o najsmaczniejszych potrawach mówimy, że mają „boski smak”, a spożywając je czujemy „niebo w gębie”, takich smaków poszukujemy i wszystkim Gościom i Kucharzom tego życzymy.

Dyrekcja ZSG