

**Uczniowie ZSG: Emilia Czyrko (kl. 3 Gb) i Marcin Niezgoda (kl. 4 Ga)**  
**zwycięzcami**  
**IX edycji Dolnośląskiego Konkursu Produktów Regionalnych**

Konkurs odbył się 27.11.2018 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu.

**Patronat Honorowy nad Konkursem objął Wojewoda Dolnośląski Paweł Hreniak**

Uczestniczyło w nim 10 zespołów z dolnośląskich szkół gastronomicznych:

- Zespół Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Głogowie
- Zespół Szkół Nr 1 w Świdnicy
- Zespół Szkół Nr 7 imienia Komisji Edukacji Narodowej w Wałbrzychu
- Zespół Szkół Hotelarsko-Turystycznych w Świdnicy
- Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych Nr 2 im. Stanisława Staszica w Jeleniej Górze
- Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. mjr. H. Sucharskiego w Bolesławcu
- Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Oławie
- Zespół Szkół Nr 3 we Wrocławiu
- Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu (2 zespoły)

Zadaniem uczestników IX edycji Dolnośląskiego Konkursu Potraw Regionalnych „Powiedz mi co jesz, a powiem Ci skąd jesteś” było przygotowanie przystawki i dania głównego.

Produktami głównymi do ich sporządzenia były :

- **na przystawkę** – ser kozi dojrzewający młody naturalny z gospodarstwa ekologicznego „Kozia Łąka” , jabłka z „Maciejowego Sadu”, miód akacjowy lub rzepakowy „Spizarnia Miodowa”.

- **na danie główne** – piersi z kaczki, kasza gryczana z „Doliny Gryki”, borowiki mrożone „Runoland”

**Zwycięska przystawka:**

**Praliny z sera koziego/ musztarda gruszkowo-jabłkowa/ siano z jabłek / dynia sous vide / kompresowany szczaw**

**Zwycięskie danie główne:**

**Kaczka sous vide / sos żurawinowy / mus z borowika / puree z topinamburu / gołąbek z kaszą i ryżem/ popcorn z kaszy / borowik na maśle**

**Potrawy konkursowe oceniało jury:**

- Mariola Monczak – Szef kuchni „Pod Papugami”
- Zbigniew Koźlik – Szef kuchni HP Park Plaza,
- Grzegorz Pomietło – Szef kuchni Art Hotel,