

Konkurs kulinarny „Potrawy świata”

Staropolska wygrała z rosyjską

W piątek 17 marca, w restauracji Von Tutti, uczniowie z sześciu szkół ponadgimnazjalnych prezentowali swoje talenty na zorganizowanym konkursie kulinarnym „Potrawy Świata”. Konkurs rozgrywany był w ramach odbywających się V Powiatowych Targów Edukacyjnych.

Do rywalizacji przystąpili uczniowie z Zespołu Szkół Zawodowych Nr 2, Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących (dwie drużyny), Zespołu Szkół Specjalnych i uczniowie z Zasadniczej Szkoły Zawodowej przy ulicy Wojska Polskiego.

Cały konkurs miał charakter pokazu sztuki kulinarnej. Przygotowane dania musiały być zaprezentowane na zaaranżowanym bufecie według dowolnego pomysłu, nawiązując do tradycji z różnych stron świata. Na stołach pojawiła się więc kuchnia francuska, włoska, rosyjska, staropolska i brytyjska.

Kucharze musieli wykazać się w konkursie olbrzymim wyczuciem smaku ale i prawdziwą



duszą artystyczną. Do degustacji przygotowano m.in. bigos, żurek czy różnego rodzaju wędliny. Pojawił się również pieczony prosiak z kaszą w środku oraz truskawki w szampanie.

Nic więc dziwnego, że jury, w skład którego wchodziło dwóch restauratorów: Bernadeta Gasik i Mirosław Lisiecki, ale także Elwira Hareźlak, Elżbieta Lepka i Mirosława Grzegorek, mia-

ło ciężki orzech do zgryzienia. Oprócz oczywiście walorów smakowych oceniano estetykę prezentacji, oryginalność receptury, oprawę artystyczną (muzyka) oraz prelekcję, czyli to

wszystko, co przyciąga wzrok i pobudza zmysły.

W każdej z tych kategorii można było uzyskać do 10 pkt. Podniebienie jury zostało podbite potrawą staropolską, która

przygotowali: Kamil Siłski, Marzena Fimiak i Waldemar Kaczmarek - uczniowie z pierwszej klasy kucharskiej w ZSZ nr 2. Opiekunem grupy była z kolei pani Dorota Kaczmarek.

W czasie prezentacji kuchni staropolskiej rozbrzmiewał polonez oraz pokazane były sceny z filmu „Pan Tadeusz”. Zaś osoby, które przygotowały dania, ubrane były w stroje pochodzące z okresu Księstwa Warszawskiego. Zwycięskie danie składało się z białego sera, żurku, masła, wędlin, chleba i bigosu. Przepis tego ostatniego pochodził z poradnika wydanego w 1900 roku.

Wyróżnienie otrzymali natomiast uczniowie z ZSTiO, którzy przygotowali dania kuchni rosyjskiej. Dodajmy, że rywalizacja pomiędzy kuchnią staropolską, a rosyjską była bardzo zacięta i o zwycięstwie tej pierwszej zdecydowała minimalna różnica punktów.

Pomysłodawczynią, a zarazem główną organizatorką konkursu była Katarzyna Juszczyk z Poradni Psychologiczno - Pedagogicznej we Wrześni.

(luk)