

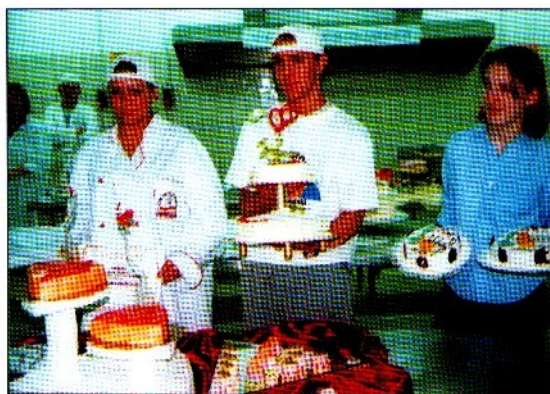
Eliminacje województwa wielkopolskiego do V Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego, Poznań 2003

W dniu 18 lutego 2003 r. w Poznaniu odbyły się eliminacje województwa wielkopolskiego do VI Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego, organizowanego przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego oraz Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu. W tegorocznej edycji konkursu startowało 11 uczniów klas III Zasadniczej Szkoły Zawodowej z całej Wielkopolski.

Uczniowie pracowali nad zadaniami konkursowymi w szkolnej pracowni ciastkarsko-piekarskiej. Każdy uczestnik konkursu musiał przygotować 3-piętrowy tort na dowolną okoliczność, torcik do degustacji, 3 rodzaje ciasteczek bankietowych, wykonać 5 różnych figurek marcepanowych oraz wykonać napis okolicznościowy czekoladą na białym torcie. Wykonanie zadań oceniała komisja, w skład której weszli mistrzowie i nauczyciele, m.in.: Zdzisław Małach, Witold Stebner, Marian Weber. Pracy Komisji przewodniczył Wojciech Kandulski. Zarówno nauczyciele jak i mistrzowie z komisji oceniającej nie oceniali prac swoich uczniów. Komisja oceniała: prezentację ogólną całej pracy, wygląd tortu, wygląd ciasteczek bankietowych, wykonanie figurek, degustację tortu i ciastek, wykonanie figurek, wykonanie napisu oraz organizację pracy.

Wielkopolskie eliminacje wygrała praca pt. „Wiosna” Weroniki Kuźniewskiej odbywającej praktykę zawodową w Zakładzie Cukierniczym Wojciecha Kandulskiego w Poznaniu. Nagrodzono tort piętrowy w kształcie trójkąta, o smaku pomarańczowo-orzechowym, z żelem z czarnej porzeczki na czekoladowym biszkopcie. Na torcie znajdowały się bardzo oryginalne dekoracje karmelowe, przedstawiające lecącą ważkę - symbolizująca nadejście wiosny. Drugie miejsce zajęła praca pt. „Tort ślubny” Piotra Żabierka z tej samej pracowni. Trzecie miejsce zajął tort imieninowy Małgorzaty Jaroszowicz z Cukierni Przemysława Kuczora.

Tak jak w latach poprzednich tak i w tym roku dominowały torty tradycyjne - okrągłe. Tylko 2 osoby przygotowały torty o innym kształcie: trójkąta i serc. Prace pod względem smaku były dość zróżnicowane, obok tortów o smaku czekoladowo-pomarańczowym, truskawkowym, orzechowym były niestety torty o mało wyrazistym smaku. ■



Laureaci konkursu prezentują swoje prace: od lewej Weronika Kuźniewska (I miejsce), Piotr Żabierek (II miejsce), Małgorzata Jaroszowicz (III miejsce).