

Z bocianem po słodkie zwycięstwo

Mistrz Polski w Cukiernictwie z Wrześni

Łukasz Błaszczyk, uczeń ZSZ nr 2 we Wrześni, zdobył w minioną środę tytuł Mistrza Polski w Cukiernictwie. Zwycięstwo przyniósł mu tort z karmelowym bocianem.

Dłgie przygotowania **Łukasza Błaszczyka**, który reprezentował Wielkopolskę podczas trzydniowych Mistrzostw Polski Młodych Cukierników we Wrocławiu, nie poszły na marne. Młody cukiernik zachwyił jurorów tortem przygotowanym na okazję chrzcin.

– Na wykonanie swej pracy Łukasz miał siedem godzin. Wbrew pozorom to niewiele – mówi **Przemysław Kuczora**, mistrz cukiernictwa i zarazem opiekun Błaszczyka. – Zanim osiągnął poziom, który zaprezentował we Wrocławiu, w koszu wyładowało kilkanaście tortów. Najbardziej pracowitym elementem jego pracy był karmelowy bocian trzymający w dziobie becik.



Łukasz Błaszczyk w otoczeniu członków kapituły konkursowej

Fot. archiwum

Młody mistrz rywalizował z 20 innymi cukiernikami. Warto wspomnieć, że uczeń ZSZ nr 2 zdobył najwięcej punktów nie tylko w części praktycznej, ale także teoretycznej.

– To, że tak dobrze wypadłem, jest zasługą mojej nauczycielki, pani **Doroty Kaczmarek** – mówi

Łukasz. – Przyznam, że nie spodziewałem się takiego sukcesu, ale... jestem szczęśliwy, że wygrałem.

Na koniec ciekawostka. Cena tortu przygotowanego przez młodego mistrza to – bagatela – 600 złotych.

DOK