

**C**zym dla Poznania jest cukiernia Wojciecha Kandulskiego, tym dla Wrześni cukiernia Przemysław Kuczory. Reprezentują nie tylko wysokie mistrzostwo zawodu, ale i dobry szkoleniowy warsztat dla uczniów.

Przykładem kształcenia młodych cukierników, wtajemniczenia w cukiernicze receptury i wykonywanie artystycznych wypieków był IX Ogólnopolski Konkurs Cukierniczy zorganizowany w Poznaniu przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego, z udziałem 18 zawodników z całego kraju i zarazem najlepszych uczniów cukierniczego fachu. Wrześnińską cukiernię Przemysław Kuczory reprezentowało dwóch uczniów: Łukasz Błaszczyk i Łukasz Kusztal. Na co dzień uczą się pod kierunkiem Doroty Kaczmarek, mistrza Przemysław Kuczory i mistrza Przemysław Błaszczyka. A dowodem, że nauka daje wymierne wyniki i reprezentanci Wrześni zostali wysoko ocenieni było przyznanie przez jury w klasyfikacji końcowej drugiego miejsca Łukaszowi Błaszczykowi i trzeciego - Łukaszowi Kusztalowi. Do zadań uczestników należało wykonanie trzypiętrowego tortu

## Września

# Słodki konkurs

z okolicznościową dekoracją z ciemnej czekolady oraz małego do degustacji z tych samych produktów, 30 bankietowych ciastek i 6 figurek z marcepanu. Tematem wiodącym wyrobów Łukasza Błaszczyka był "Błękit morza, żar tropików" a Łukasza Kusztala - "Wiosenne fantazje". Tak "Błękit morza", jak i "Wiosenne fantazje" spodobały się jurorom i znalazły uznanie co przełożyło się na wysoką ocenę wrześnińskich, uhonorowanych medalami, dyplomami oraz nagrodami rzeczowymi. Jury doceniło także wkład w kształcenie i przygotowanie uczniów do zawodu cukierniczego mistrzów i nauczycieli, którym w dowód uznania wręczono okolicznościowe medale.

- Cieszę się z sukcesów moich uczniów, gdy zdobywają dobre miejsca w konkursach cukierniczych. Cieszę się również, kiedy odnoszą sukcesy w życiu prywatnym. Myślę, że o większości z nich mogę powiedzieć, że odnieśli sukces - stwierdził szef wrześnińskiego cukiernictwa Przemysław Kuczora, od 21 lat prowadzący zakład "Cukiernia Kuczora".

(dez)