

I miejsce na międzynarodowym konkursie w Krakowie - kolejne sukcesy uczniów ZSSChiO

W dniach 7-8 marca 2019r. pod hasłem „KULINARNE DZIEDZICTWO” odbył się XX Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych. W konkursie uczestniczyło 27 szkół z całego świata.

Podkarpacie może poszczycić się najbardziej różnorodną kuchnią regionalną oraz liczbą certyfikowanych produktów tradycyjnych zarejestrowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w ilości 229 pozycji. Ten fakt zainspirował nauczycieli i uczniów Zespołu Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu do przygotowania menu na tegoroczny międzynarodowy konkurs. W tym roku uczniowie ZSSChiO startowali w trzech kategoriach.

W kategorii: *Kucharz-Dorota Hirna* z II klasy technik żywienia i usług gastronomicznych. Uczennica wykonywała zakąskę zimną „**Terrina z łososia na galaretkę z rokitnika w towarzystwie salsy pomidorowo-miodowej z nutką sosu miętowego**” oraz ćwiczenie obowiązkowe z produktów przygotowanych przez organizatora, z których Dorota bezbłędnie wyprodukowała majonez. Suma punktów od jury technicznego i degustacyjnego dały uczestniczce wyróżnienie i lokatę w pierwszej 10 na 27 startujących kucharzy.

W kategorii: Kelner- zespół **Karol Kubas i Karol Pszonak** z klasy III technik kelner przyniósł społeczności szkolnej i całemu Podkarpaciu niepodważalny powód do dumy, nie mieli sobie równych i zdobyli I miejsce. Uczniowie zaprezentowali stół Pod nazwą „Pogaduchy o spuściźnie jądła podkarpackiego”. Duet kelnerów nakrywał, omawiał menu i podawał potrawy różnymi technikami na najwyższym poziomie sztuki serwowania potraw. Zebrali zasłużone gratulacje od jury, a ich stroje kelnerskie - fraki podkreślały tylko dostojność chwili. Do rywalizacji oba zespoły przygotowała i opiekę podczas wyjazdu sprawowała mgr inż. Wanda Mazurek.

W kategorii: Cukiernik - zespół **Patrycja Kusy i Paulina Kulikowska** z II klasy technik technologii żywności miały dwa zadania konkursowe. Sporządziły deser „**Czekoladowy kwiat z nektarowym musem z chrupiącą mini bezą i muślinowym kremem z fasoli „Piękny Jaś**”, oraz upiekły tartę z kremem patissiere. Technika wykonania, smak i sposób podania ich deserów zdobyły uznanie jury. Uczennice ZSSChiO zostały wyróżnione spośród 8 zespołów cukierników. Do konkursu zespół przygotowywały mgr inż. Urszula Machaj i mgr inż. Małgorzata Hopko – Pajda.

Udział w konkursie o temacie „Kulinarne Dziedzictwo” w Krakowie pozwolił propagować różnorodność potraw i napojów, tradycji kulinarnych oraz rozwijać zawodowe zainteresowania uczniów. Młodzież z jarosławskiego „Spożywczaka” już po raz ósmy brała udział w Małopolskim Konkursie Kulinarnym i za każdym razem uczniowie zdobywali miejsca na podium i wyróżnienia. Te osiągnięcia zachęcają do podejmowania kolejnych wyzwań.