

I miejsce na V Międzynarodowym Festiwalu Kuchni Dworskiej

27.04.2019 roku na Rzeszowskim Rynku odbył się konkurs gastronomiczny na tzw. Live, co oznacza sporządzanie potraw na oczach publiczności. Naszą szkołę reprezentowały uczennice z klasy II Technikum żywienia i usług gastronomicznych **Dorota Hirna i Kamila Dominik**.

Każda **dwuosobowa ekipa** musiała wykonać potrawy w formie **przystawki zimnej** z wykorzystaniem **wołowiny** (górna zrazowa) i dania głównego **wieprzowina** (schab z kością) dla 6 osób (6 x przystawka, 6 x danie główne) podaną na talerzach zapewnionych przez organizatora w czasie 90 minut.

Duet Spożywczaka pod nazwą „*DREAM TEAM SPOŻYWCZAK & SOKOŁÓW*” wykonał danie główne „*Schab z kością na młodym ziemniaku w asyście puree z kiszonej kapusty z sosem z buraczków ćwikłowych*” oraz zakąskę zimną „*Górna zrazowa na puree z owoców leśnych obok galaretki z rokitnika i zielonej oliwy*”.

Festiwal miał na celu szeroko pojętą edukację adeptów sztuki kulinarnej dotyczącą początków kuchni polskiej wywodzącej się z kuchni myśliwskiej, która głównie miała miejsce na dworach, pałacach, czy w zamkach oraz powrót do tradycji i wykwintności dań szlachecko – magnackich ściśle związanych z tradycjami kuchni myśliwskiej.

Organizatorami konkursu była **Fundacja Klubu Szefów Kuchni – Waldemar Hołówka & Janusz Pyra Hotel Bristol**. Uczennice do konkursu przygotowała Wanda Mazurek nauczyciel przedmiotów zawodowych. Cennych technicznych uwag udzielili pan Janusz Łęgowski (Zakłady Mięsne „**Sokołów**” S.A.) oraz Marcin Polański (kucharz w Zamku w Dubiecku). Serdeczne podziękowania za poświęcony czas i serce.

Wielkie gratulacje i podziękowania dla Naszych wygranych dziewczyn. Wasze zaangażowanie niech będzie wzorcem dla innych uczniów.

Opracowała Wanda Mazurek