

WYGRANA W REGIONALNYM KONKURSIE KULINARNYM

W dniach 24-25 lutego 2020 r. w Mielcu odbył się I Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny „**Bitwa na drobiowe smaki**”. Konkurs ten adresowany był do uczniów szkół o profilu gastronomicznym z województwa podkarpackiego pod Patronatem Honorowym: Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi **Jana Krzysztof Ardanowskiego**, Ministra Edukacji Narodowej **Dariusza Piontkowskiego** oraz **Stowarzyszenia Euro – Toques Polska**.

Głównym celem konkursu była promocja mięsa drobiowego, obalenie mitów na temat szkodliwości drobiu oraz rozwijanie umiejętności kulinarnych i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych. Jest to ogólnopolski konkurs, którego głównym „bohaterem” jest kurczak. Został on wybrany nieprzypadkowo - projekt jest prowadzony przez Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj i sfinansowany z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego. Konkurs jest najważniejszą częścią kampanii „Zwalczanie mitów na temat szkodliwych właściwości mięsa drobiowego wśród uczniów szkół ponadgimnazjalnych. Komisję konkursową stanowiło 3 kucharzy i dietetyk która oceniała przygotowane przez uczestników potrawy pod względem poprawności technologicznej i organoleptycznej. Zespół Szkół Spożywczych „Chemicznych i Ogólnokształcących reprezentowały uczennice klasy III Technik Żywności i Usług Gastronomicznych – **Kamila Dominik i Dorota Hirna**.

Pierwszego dnia konkursu zadaniem 10 drużyn było przygotowanie przystawki i dania głównego z drobiu według własnego pomysłu i opracowanej receptury. Zespół z naszej szkoły przygotował „MUS Z WĄTRÓBKI/KONFITURA ZE ŚLIWKI WĘDZONEJ/CIASCZKO KORZENNE/PUDER RÓŻANY”, oraz „KURCZAK CYTRYNOWY/PURRE Z PIETRUSZKĄ /SOS Z CZARNEGO BZU/MUS Z KUKURYDZY Z NUTKĄ MANGO/OLIWA SMAKOWA”. Potrawy te zyskały uznanie jury i zapewniły nam przejście do kolejnej tury konkursu.

Drugiego dnia konkursu 6 zespołów przygotowywało danie główne z drobiu inspirowane daniem zaserwowanym przez szefa **Łukasza Konika**. Składnikami obowiązkowymi dania było: mięso drobiowe, czarna soczewica, sery: bursztyn i lazur oraz szynka długo dojrzewająca. Podczas pracy uczniowie byli stale obserwowani przez Jury, które przydzielało punkty za tempo pracy, utrzymywanie porządku na stanowisku, przestrzeganie zasad higieny, uczciwe współzawodnictwo, postępowanie zgodnie ze sztuką kulinarną (w tym stosowanie zasad zero-waste), podział pracy w zespole oraz za walory organoleptyczne i wizualne prezentowanych potraw. Uczestnicy musieli zmierzyć się również z presją czasu i czujną obserwacją kamery. Nasza drużyna przygotowała „Roladkę z fileta z kurczaka, nadziewana lazurem , otulona szynką szwarcwaldzką, purée z dyni z nutą imbiru, kaszotto z soczewicy z serem bursztynem , sos z brukselki na białym

winie”. Garnir dania dziewczyny wykonały z marchwi, pędów groszku cukrowego i piramidki z sera karmelizowanego na ogniu. Tak skomponowane danie pięknie prezentowało się na talerzu, degustacji wraz z komisją konkursową dokonywała nauczycielka i mentor uczestniczek Wanda Mazurek wszyscy zgodnie stwierdzili że takie połączenie składników w efekcie finalnym było eksplozją smaku i kolorów. Przygotowane dania miały bardzo wysoki poziom, ale zwycięzca mógł być tylko jeden !!! Do etapu finałowego zakwalifikowała się tylko jedna drużyna, ale wszyscy uczestnicy otrzymali nagrody rzeczowe oraz pamiątkowe dyplomy. Nasze dziewczyny jako wygrane dostały wspaniałe zestawy kutych noży, a szkoła profesjonalny sprzęt do pracowni gastronomicznej (frytownicę, zgrzewarkę próżniową i syfon).

Uczestnictwo w konkursie było bardzo ciekawym doświadczeniem, pozwoliło zmierzyć własne siły i umiejętności. Wysoki poziom prezentowanych umiejętności kulinarnych oraz kreatywność uczniów wpłynęły na jakość serwowanych potraw, które dostarczyły niezapomnianych wrażeń estetycznych i smakowych.

Opracowanie: **Wanda Mazurek**