

XI edycja ogólnopolskiego Konkursu kulinarnego dla szkół gastronomicznych – sukces ęlczan

Trwa XI edycja Ogólnopolskiego konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Za nami II etap konkursu, w którym wyłoniono autorów 10 najlepszych przepisów kulinarnych. Zostaną oni zaproszeni do udziału w ogólnopolskim finale konkursu.

Kilkadziesiąt prac nadesłanych z ponadpodstawowych szkół o profilu gastronomicznym z całej Polski oceniła komisja konkursowa składająca się z przedstawicieli: Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Polskiej Inicjatywy Kulinarnej i Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

Zgodnie z regulaminem konkursu komisja dokonała oceny merytorycznej przesłanych prac według następujących kryteriów:

1. wykorzystanie w przepisach polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS;
2. znaczenie wykorzystanych polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS;
3. pomysłowość i kreatywność przepisu;
4. uzasadnienie wyboru produktów i potraw;
5. prezentacja potrawy na podstawie zdjęć;
6. forma przepisu, jasność, precyzyjność.

W wyniku przyznanej punktacji wyłoniono autorów 10 najlepszych przepisów, którzy wezmą udział w finale XI edycji konkursu:

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

ul. Sienkiewicza 88, 90- 357 Łódź

Dominik Diug

Opiekun: Elżbieta Kurowska

Kaczka/Suska sechłońska/Pesto/Piękny Jaś/ Dynia/Andrut

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Michała Drzymały w Brzostowie

XI edycja ogólnopolskiego Konkursu kulinarnego dla szkół
gastronomicznych – sukces ęlczan

Brzostowo 69

Oliwia Szott, Jadwiga Sieczka

Opiekun: Jarosław Seweryn

**Podwędzany schab sous-vide faszerowany śliwką szydlowską z oscypkowym ravioli
pod masłem pietruszkowym z leśną żelką.**

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach

ul. Ogrodowa 49 16-400 Suwałki

Zuzanna Dzienis

Opiekun: Agata Drywulska-Bartyzel

**Polędwiczki wieprzowe z wiśniowo-borowikowym sosem w towarzystwie
karmelizowanych warzyw i jabłka, z purée fasolowym i grillowanym oscypkiem.**

Centrum Kształcenia Zawodowego nr 1 w Warszawie

ul. Berka Joselewicza 4

Paweł Nowak, Paweł Rudnicki-Szczypior

Opiekun: Katarzyna Nawrocka

Szarlotka na Podchmielonym Pięknym Jasiu pod migdałową kołderką.

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku

19-300 Ełk, ul. Kajki 4

Julia Śłużyńska, Marek Romanowski

Opiekun: Anna Korzeń.

Polędwica sous vide w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej z sosem grzybowym, puree z zielonego groszku pierogami leniwymi z fasoli i twarogu wędzonego.

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź

Eryk Dondzi

Opiekun: Anna Błyskal

Trójkątna Słodycz

Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku

ul. Knyszyńska 15, 15-702 Białystok

Małgorzata Pyrko, Julia Bełtót

Opiekun: Małgorzata Kryszew

Świnka w kurkowym lesie.

Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie

ul. Poznańska 6/8, 00-680 Warszawa

Weronika Gurynow

Opiekun: Emil Bździuch

Wiśnie / czekolada / miód.

XI edycja ogólnopolskiego Konkursu kulinarnego dla szkół
gastronomicznych – sukces ęlczan

Zespół Szkół Ekonomiczno- Chemicznych

32-540 Trzebinia, ul. Głogowa 12

Emilia Pasek

Opiekun: Dariusz Łętowski

Comber z jagnięciny podhalańskiej z kruszonką z obwarzanka, czosnku galicyjskiego oraz ziół, na sosie śliwkowym na trójniaku staropolskim i z wytrawnym sernikiem z dyni i bryndzy podhalańskiej.

Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Żywcu

ul.Mickiewicza 6 34-300 Żywiec

Martyna Kliś, Miłosz Biegun

Opiekun: Alicja Broda

Leśne wspomnienie.

Finał konkursu odbędzie się **19 listopada 2022 r. (sobota) w Warszawie.**