

Wiadomości

26.12.2017 21:28

Treść

W dniach 7-9 grudnia 2017r. w Rzeszowie odbył się XII EUROPEJSKI KONKURS KULINARNY EKOGALA 2017 ogłoszony pod patronatem:

- Marszałka Województwa Podkarpackiego,
- Prezydenta Miasta Rzeszowa
- Podkarpackiego Kuratora Oświaty
- Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni OSSKiC,

Organizatorem EKK był Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie, natomiast partnerami i sponsorami nagród byli:

- Firma Prymat
- Firma Valrhona
- Firma Bistro Serwis
- Zakład Mięсны Jasiołka
- Urząd Marszałkowski
- Firma Oerlemans

Patronat medialny nad konkursem sprawowały:

- Portal gastronomiczny News Gastro.pl
- Portal gastronomiczny Gastrona.pl
- Papaja.pl
- Polskie Radio Rzeszów
- Gastronomia na obcasach
- TVP Rzeszów
- Architektura Kulinarna
- Blog Przepis na przepis
- Architektura Kulinarna

- Poradnik Restauratora
- Polskie Drogi Gastronomii

Głównym celem konkursu było poszerzanie zainteresowania europejską sztuką kulinarną oraz upowszechnianie naturalnych surowców i tradycyjnych metod produkcji, a także konfrontacja możliwości uczniów szkół gastronomicznych z kraju i zagranicy.

W konkursie finałowym uczestniczyło 12 ściśle zakwalifikowanych dwuosobowych drużyn uczniowskich z europejskich szkół gastronomicznych, do których zaliczały się : Rzeszów, Słowacja /Trebisov/, Ukraina /Iwano-Frankiwnsk/,Lwów, Bochnia, Gorlice, Jarosław, Ropczyce, Sandomierz, Zakopane, Iwonicz Zdrój (2 szkoły).

Temat konkursu brzmiał: Kierunek: Wieprzowina, natomiast zadaniem uczestników, którzy pracowali w dwuosobowych zespołach było wykonanie 8 porcji dania zasadniczego, opartego na wykorzystaniu polędwiczki wieprzowej oraz obowiązkowo: sera koziego, ziemniaków, bobu, fasolki żółtej szparagowej (mrożonek firmy Oerlemans). Skomponowana potrawa miała zachować jak najwyższą wartość odżywczą, a czas jej wykonania nie mógł przekroczyć 60 minut, gdyż skutkowało to uzyskaniem punktów ujemnych.

Naszą szkołę reprezentowała drużyna uczniowska z klasy 3b ZSZ, przygotowana przez panią Lucynę Prorok, w składzie: KINGA BRATANIEC oraz WERONIKA MATAŁA, która zakwalifikowała się do ścisłego finału 12-tu najlepszych uczniów, poprzez wysłanie zgłoszenia, receptury i zdjęcia potrawy, którą były:

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W KOLOROWYM PIEPRZU Z SOSEM Z SERA PLEŚNIOWEGO I KUREK NA POSŁANIU PUREE Z BOBU I SERA KOZIEGO, PODANE Z ZEMNIAKAMI DUCHESSÉ ORAZ GLAZUROWANĄ FASOLKĄ I MARCHEWKĄ W SZYNCE PARMEŃSKIEJ

Zmagania konkursowe oceniało Jury profesjonalne, Jury degustacyjne oraz Jury techniczne, z których każde z osobna przydzielało punkty uczestnikom.

W tegorocznej XII edycji skład Komisji Sędziowskiej wyglądał następująco:

JURY PROFESJONALNE:

- Marcin Purgacz - Ambasador Marki Podkarpackie Smaki
- Mariusz Nowicki - Executive Chef, przedstawiciel Zarządu OSSKiC,
- Krzysztof Gawlik - Executive Chef, Master Chef
- Marcin Dudek - Executive Chef Hotel Best Western Q Kraków ****
- Sebastian Krauzowicz - Executive Chef Restauracji Sfera
- Michał Kuduk - Executive Chef Hotel Blue Diamond Active SPA **** -
Executive Chef Hotel Hilton Garden Inn**** - Rzeszów

- Mariusz Nazimek - Szef kuchni Restauracji „LUKR” Rzeszów,
- Anna Strażyńska - Executive Chef Restauracji “Tawerna Kapitańska” - Oława

JURY TECHNICZNE:

- Patryk Mach - Chef w restauracji Simple Hotelu Blue Diamond ****, członek Kadry Narodowej Kucharzy Juniorów, Brązowy medalista Mistrzostw Świata w Erfurcie,
- Maciej Pasternak - Executive Chef kuchni restauracji Radość

JURY DEGUSTACYJNE:

- Szymon Berłowski - bloger kulinarny „Przepis na przepis” i „Pimp My Pancakes”, uczestnik programu Master Chef,
- Krzysztof Zieliński - dyrektor ds. promocji Stowarzyszenia na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”, animator Kulinarnego Szlaku Podkarpacia, redaktor i felietonista, smakosz i znawca kuchni regionalnej,
- Edyta Podkulska - Rzeszów, właściciel Hotelu Metropolitan****
- Agnieszka Hajbura - Michałowska - restauratorka, trener biznesu

W zmaganiach finałowych, drużyna reprezentująca ZSZ Gorlice, otrzymała wyróżnienie od Jury Technicznego za: właściwą organizację mise en place, czystość stanowiska pracy, wydanie 8 porcji potrawy w określonym regulaminem czasie i prezentację ustną potrawy.

Nagrodami rzeczowymi, zdobytymi przez uczestniczki są:

- Dyplomy za uczestnictwo
- Bluzy, zapaski i zestaw przypraw z logo firmy Prymat
- Syfon do bitej śmietany firmy Hendi

GRATULUJEMY OSIĄGNIĘTEGO SUKCESU !





Przewiń do początku