

Wiadomości

17.12.2018 10:10

Treść

W dniach 7-9 grudnia 2018r. w Rzeszowie odbył się XIII EUROPEJSKI KONKURS KULINARNY EKOGALA 2018 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 głównym partnerem konkursu była Firma PRYMAT, natomiast osobami wspierającymi byli Szefowie Kuchni z rzeszowskich hoteli i restauracji. Patronat medialny nad konkursem sprawowała regionalna TVP Rzeszów.

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 8 zakwalifikowanych dwuosobowych drużyn uczniowskich z następujących szkół gastronomicznych: Rzeszów, Słowacja - dwie szkoły, Gorlice, Jarosław, Sandomierz, Iwonicz oraz Nowosielce.

Zadaniem uczestników, którzy pracowali w dwuosobowych zespołach było wykonanie

8 porcji dania zasadniczego, opartego na wykorzystaniu polędwiczki wieprzowej oraz obowiązkowo: szpinaku, pietruszki i orzeszków ziemnych oraz 8 porcji deseru talerzowego z wykorzystaniem mleka lub śmietanki, czekolady oraz owoców jagodowych.

Skomponowane potrawy miały zachować jak najwyższą wartość odżywczą, a czas ich wykonania nie mógł przekroczyć 90 minut, gdyż skutkowało to uzyskaniem punktów ujemnych.

Naszą szkołę reprezentowała drużyna uczniowska z klasy 3b T, przygotowana przez panią Lucynę Prorok oraz panią Ewę Myszkowską, w składzie: Alicja Wojtanowska oraz Joanna Wojtarowicz – drużyna zakwalifikowała się do ścisłego finału poprzez wysłanie zgłoszenia, receptury i zdjęcia potrawy, którą były:

Danie zasadnicze: Polędwiczka wieprzowa nadziewana szpinakiem, suszonymi pomidorami oraz orzeszkami ziemnymi podana z carpaccio z buraków z kozim serem i truskawkami oraz komosą ryżową i ananasem.

Deser: Fondant czekoladowy z sosem malinowym, owocami lasu i śmietanką cynamonową.

Zmagania konkursowe oceniało Jury profesjonalne 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
- Marcin Dudek – Executive Chef Hotel Best Western Q Kraków ****
- Janusz Pyra – Executive Chef Hotel Bristol & Luxury***** Rzeszów

- Mariusz Nazimek - mistrz kuchni LOFT Rzeszów
- Barbara Bassara Poprawa - Cukiernia Bassara Dębica
- Kazimiera Kowalczyk - Executive Chef
- Maciej Pasternak - Executive Chef cukierni „Niebo w gębie”
- Szymon Berłowski - Restauracja Stolarnia Rzeszów

JURY TECHNICZNE:

- Patryk Mach - Chef w restauracji Simple Hotelu Blue Diamond *****, członek Kadry Narodowej Kucharzy Juniorów, Brązowy medalista Mistrzostw Świata w Erfurcie,
- Michał Ziaja - Sous Chef Restauracji Manufaktura Hotelu Metropolitan**** - Rzeszów, członek Kadry Narodowej Kucharzy Juniorów

W ocenie przewodniczącego Jury poziom był bardzo wyrównany i o zajęciu poszczególnych miejsc zdecydowały minimalne różnice punktowe.

W zmaganiach finałowych, drużyna reprezentująca ZSZ Gorlice, otrzymała wyróżnienie oraz pochwałę od przewodniczącego Jury za: właściwą organizację i profesjonalizm pracy oraz wydanie 8 porcji potrawy dania zasadniczego a także deseru w czasie określonym regulaminem.

Nagrodami rzeczowymi, zdobytymi przez uczestniczki są:

- Dyplomy za uczestnictwo
- Statuetka kucharza
- Bluzy firmy Prymat oraz zestaw przypraw
- Zapaski i czapki kucharskie z logo firmy Rational

- Blendery firmy Beko

GRATULUJEMY

OSIĄGNIĘTEGO SUKCESU.





Przeviń do początku