Wiadomości

03.06.2020 8:51

Treść

W połowie maja Akademia Mistrza firmy Kruszwica ogłosiła wyniki V specjalnej edycji konkursu dla młodych adeptów sztuki cukierniczej: „Bake & Play #zostanwdomu”.

Warunkiem uczestnictwa w Konkursie było dołączenie do Grupy w portalu Facebook
Bake & Play - konkurs dla Młodych Cukierników oraz dodanie tam pracy konkursowej, którą można było zgłosić w terminie od 10 kwietnia do 10 maja 2020 roku, do godz. 23.59.

W tym trudnym dla wszystkich czasie zadaniem uczestników było własnoręczne wykonanie jednej pracy konkursowej – ciasta pieczonego, którego wszystkie elementy były jadalne.

Podejmując wyzwanie Akademii Mistrza należało się przede wszystkim świetnie się bawić, tworząc przy tym dowolne cukiernicze dzieła sztuki, a więc ciasta, ciastka, torty, desery…

Oczywiście należało uruchomić własną fantazję i kreatywność i we własnej kuchni sporządzić wypiek, z tych składników, którymi dysponuje się w domu - zarówno tematyka jak i składniki nie były przez organizatorów narzucone.

Po wykonanym zadaniu należało przesłać zdjęcia pracy w różnych ujęciach, recepturę oraz opis techniki wykonania. Wszystkie terminowo zgłoszone prace zostały ocenione przez jury w składzie:

- Przewodniczący – Mistrz Świata w Cukiernictwie Mieczysław Chojnowski,
- Członkowie jury – Justyna Łukasik-Russek z firmy WarsztatPR oraz Jacek Zięba, technolog żywności ZT Kruszwica.

Jury oceniło kreatywność (temat pracy, wygląd, ciekawy smaki, nietypowe podejście do tematu) oraz złożoność pracy (pracochłonność, technika pracy, receptura), będąc pod ogromnym wrażeniem cukierniczego kunsztu uczestników oraz wyrażając podziw i szacunek dla każdego z nich za pasję i zapał w tworzeniu swoich wyrobów.

Na konkurs zgłoszono niemal 200 prac z całej Polski, w tym 3 z naszej szkoły, które wykonały uczennice klasy 2 Branżowej Szkoły: Paulina Dynda, Katarzyna Pawlik oraz Magdalena Szczepanek pod kierunkiem on- line p. Lucyny Prorok.

Gratulujemy podjęcia wyzwania, odwagi oraz wykazania się dużymi umiejętnościami
w praktycznym kreowaniu zdobytej wiedzy zawodowej.



