

Bitwa o kulinarny staż – zmagania młodych kucharzy w konkursie „Gotuj z klasą”

Uczniowie z 11 szkół województwa podlaskiego stanęli w środę (22 maja br.) przy kuchennych stanowiskach Podlaskiej Akademii Kulinarnej, by zawalczyć o staż w ekskluzywnej restauracji Karola Okrasy w Warszawie. Finał konkursu „Gotuj z klasą”, organizowanego przez Marszałka Województwa Podlaskiego już po raz drugi, cieszy się olbrzymim zainteresowaniem adeptów klas szkół rolniczych regionu.

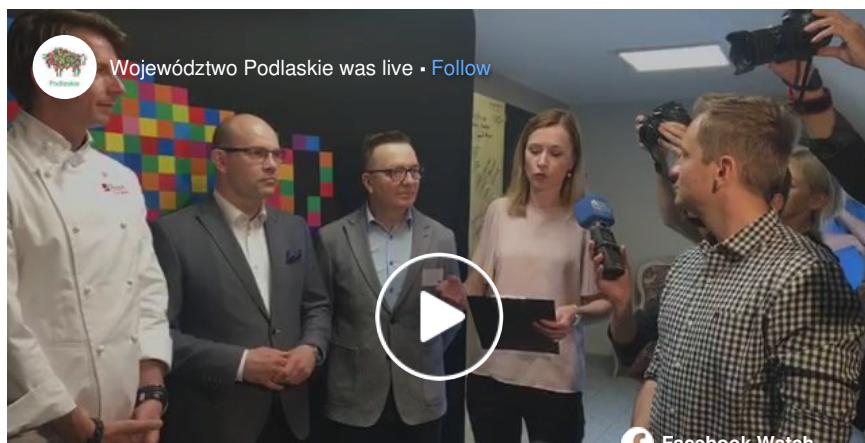
Konkurs skierowany jest do uczniów szkół średnich rolniczych z terenu województwa podlaskiego, w których prowadzone są zajęcia praktyczne o profilu gastronomicznym. Głównym celem jest nie tylko kultywowanie tradycji i promocja dziedzictwa kulinarnego Podlasia, ale także edukacja młodzieży oraz pokazanie szerokiego wachlarza możliwości kulinarnych, jakie stwarzają wysokiej jakości produkty regionalne.

- To bardzo dobra promocja naszych kulinarnych talentów, ale także naszych regionalnych potraw - mówił podczas otwarcia kulinarnych zmagania Marszałek Województwa Podlaskiego Artur Kosicki. - Wydarzenie odbywa się z udziałem mistrza kuchni Karola Okrasy i to w dużej mierze dzięki niemu konkurs „Gotuj z klasą” cieszy się takim zainteresowaniem. Dziękuję za to zaangażowanie w promocję podlaskich tradycji kulinarnych.

Wicemarszałek Stanisław Derehajło zwrócił uwagę, że zarząd województwa podlaskiego chętnie wspiera inicjatywy takie jak konkurs „Gotuj z klasą”. - Dzięki pieniądzą z Europejskiego Funduszu Społecznego możemy wspierać organizację zajęć pozalekcyjnych, a dzięki temu odkrywamy „perełki” w różnych dziedzinach – mówił wicemarszałek – Konkurs „Gotuj z klasą” temu właśnie służy – odkrywaniu i wspieraniu takich właśnie perełek.

Nagrodą w konkursie jest m.in. staż w ekskluzywnej restauracji Karola Okrasy, jednego z najpopularniejszych polskich kucharzy. Mistrz kuchni już po raz drugi patronuje konkursowi.

- Chciałbym pokazać dzieciakom, które dzisiaj startują w konkursie, że warto się starać, warto sięgać do tradycji i kultury miejsca, w którym się żyje – mówił Karol Okrasa – Nie ma lepszej metody niż promocja regionu poprzez kuchnię.





Smak i związek z regionem

W tegorocznej edycji po szkolnych etapach do finału dostało się 11 drużyn. Każda z nich przed komisją ma zaprezentować zupę bądź przystawkę, drugie danie i deser. Członkowie jury w składzie:

1. Stanisław Derehajło - wicemarszałek Województwa Podlaskiego - Przewodniczący Komisji Konkursowej
2. Wiesława Burnos – Członek Zarządu Województwa Podlaskiego
3. Karol Okrasa- Mistrz Kuchni, Doradca Kulinaryny zaangażowany w promocję lokalnych smaków, Honorowy Ambasador Województwa Podlaskiego, współpomysłodawca konkursu Gotuj z klasą, fundator głównej nagrody w konkursie
4. Mirosław Bielawski- Dyrektor Programowy Polskiego Radia Białystok
5. Eugeniusz Szpakowski – Dyrektor Oddziału TV Białystok, TVP S.A.
6. Agata Andrejczuk - rodowita Podlasianka, zakochana w podlaskiej ziemi i jej smakach, prowadzi blog kulinarny Podlaski Fusion;

będą oceniać nie tylko walory smakowe i wizualne, ale także związek dań z regionem. Uczniowie muszą się liczyć z tym, że jurorzy mogą zapytać ich także o historię prezentowanych dań.

Wśród propozycji, które wygrały etap szkolny, na stołach komisji konkursowej stanęły m.in.: kryszonka i beljaszi z chraszczami, zaguby, bliny, chałwa, placki ziemniaczane z sieją, pierś gęsi z soczewiakami, kapuśniak na pstrągu, pączki z grzybami, gęsie żołądki, pieczona perliczka, marcinek, pascha na sękaczu i busłowe łapy.

Staż za poziom dla całego podium

Główną nagrodą w konkursie jest staż w restauracji „Platter” Karola Okrasy w Warszawie. W ubiegłorocznych zmaganiach udało się go zdobyć aż trzem ekipom, bo choć laureat pierwszego miejsca był jeden, szef kuchni Karol Okrasa wysoko ocenił poziom pozostałych ekip na podium i wszystkie trzy zaprosił do siebie.

W warszawskiej restauracji staż odbyli uczniowie Zespołu Szkół im. ks. Jana Krzysztofa Kluka w Wojewodzinie - Katarzyna Wróblewska i Paulina Zyskowska (zajął III miejsce w ubiegłorocznym konkursie); przedstawiciele Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach - Hubert Sylwisty i Kacper Bejlik (zdobywcy II miejsca) oraz zwyciężczynie konkursu - Angelika Gut i Natalia Kozłowska z Zespołu Szkół Rolniczych im. mjr H. Dobrzańskiego – Hubala w Sokółce.

Ogłoszenie wyników tegorocznego finału – dziś ok. godz.16.30.

art, aa



