

Trzecia edycja konkursu „Gotuj z klasą” rozstrzygnięta!

Wygrały Sylwia Borkowska i Sylwia Łajewska, uczennice Zespołu Szkół im. ks. Jana Krzysztofa Kluka w Wojewodzinie, zdobywając maksymalną liczbę punktów! Finał zmagani odbył się w piątek, 25 marca, w Podlaskiej Akademii Kulinarnej w Białymstoku. Nagrody laureatom wręczali m.in. marszałek Artur Kosicki, wicemarszałek Sebastian Łukaszewicz oraz mistrz kulinarny Karol Okrasa. Organizatorem konkursu było Województwo Podlaskie.

Konkurs był skierowany do uczniów podlaskich ponadpodstawowych szkół o profilu gastronomicznym. Polegał na przygotowaniu w określonym czasie menu obiadowego opartego na lokalnych produktach wysokiej jakości.

Zwycięski zespół, przy wsparciu opiekuna – Agaty Choynowskiej, kubki smakowe jurorów podbił przede wszystkim potrawą z jelenia.

– To jest bardzo trudne mięso, próbowaliśmy je zrobić w wielu formach, ale w końcu stwierdziłyśmy, że świeżynka będzie najlepsza – opowiadały Sylwia Borkowska i Sylwia Łajewska.



Warto dążyć do celu

Dziewczęta podkreśliły, że inspiracje czerpią od swoich babć oraz z kuchni... Karola Okrasy. Jak przyznały, nie pierwszy raz biorą udział w tym konkursie.

– Polecamy każdemu! My wytrwale dążyłyśmy do celu i go osiągnęłyśmy, ale każda z tych prób była bardzo potrzebną lekcją – podsumowały zwyciężczynie trzeciego finału „Gotuj z klasą”.

Drugie miejsce w tej edycji zmagani zajęły Julia Bykowska i Zuzanna Nalewajek z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Stanisława Staszica w Sejnach. Tuż za nimi uplasowali się Justyna Leszczyńska oraz Filip Słabiński z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach. Główną nagrodą w konkursie jest staż w restauracji „Platter” Karola Okrasy w Warszawie.

magazynu i konkursu jest staż w restauracji „Kantor” Karola Okrasa w Warszawie. Decyzją mistrza kuchni w tym roku odbędą go laureaci trzech najwyższych lokat.

Tradycja na talerzach

Jak podkreślił marszałek Artur Kosicki, trzeba mieć dużo odwagi i umiejętności, by wziąć udział w takiej inicjatywie.

– Wszystkim wam bardzo serdecznie gratuluję i dziękuję przede wszystkim za pasję, z jaką tworzycie i za kultywowanie tradycji na talerzach – mówił podczas finału. – „Gotuj z klasą” to jest bardzo dobra promocja województwa podlaskiego – tego, co mamy najlepsze, czyli naszej regionalnej kuchni. Jest to też doskonały pomysł na wspieranie młodych ludzi w rozwijaniu ich kulinarnych talentów.



Konkurs ma doskonalić umiejętności, pomysłowość i kreatywność młodych adeptów sztuki kulinarnej, a także zachęcać do czerpania z tradycyjnych receptur oraz wykorzystywania lokalnych produktów.

– Dziedzictwo kulinarne województwa podlaskiego jest bardzo bogate. Mamy czym się chwalić nie tylko w Polsce, ale też na świecie. Bardzo się cieszę, że łączycie nowoczesną kuchnię z tradycyjną i czerpicie z wiedzy takiego mistrza, jak Karol Okrasa – podkreślał wicemarszałek Sebastian Łukaszewicz, gratulując finalistom.

„Przez żołądek do serca”

Przewodniczący komisji konkursowej Karol Okrasa docenił pomysłowość i wysoką jakość zaproponowanych przez uczestników potraw.

– „Przez żołądek do serca” – to hasło jest doskonałym odzwierciedleniem tego, co my, będąc w komisji, czuliśmy dzisiaj, próbując waszych dań – zapewnił. – Byliśmy oszołomieni waszą wiedzą i podejściem do lokalności, produktu tradycyjnego, że wiedzieliście o nim wszystko, czasami nawet więcej niż my – zaakcentował.

Honorowy Ambasador Województwa Podlaskiego podziękował organizatorom przedsięwzięcia z marszałkiem województwa na czele za „podzielanie entuzjazmu i

pasji, które mają młodzi ludzie startujący w zawodach”.

– To powoduje, że wy – tu zwrócił się do finalistów – macie szansę rozwijać skrzydła i możecie puścić wodze fantazji, że będziecie w przyszłości promowali Podlasie najlepiej, jak można, czyli poprzez kuchnię – zaznaczył.



Niezwyczajnie wysoki poziom

W zmaganiach finałowych trzeciej edycji konkursu udział wzięło 13 zespołów. Tuż za podium uplasowała się reprezentacja Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7 w Łomży – Natalia Dąbrowska i Julia Nizik. Swoje wyróżnienie przyznał też partner konkursu – Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Trafiło ono do Natalii Bykowskiej i Natalii Kobeszko z Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach.

– Jestem oszołomiona waszą wiedzą i umiejętnościami. Wszyscy jesteście wygrani – mówiła Jadwiga Zabielska, dyrektor oddziału terenowego KOWR.

Na stole komisji złożonej z Karola Okrasy, Jadwigi Zabielskiej, Franciszka Górskiego, Sławomira Kiedy, Małgorzaty Półtorak oraz Agnieszki Chrzanowskiej królowały dania ściśle związane z Podlaskiem i jego tradycjami. Były to m.in.: maczanka, leniwka, białyś, bliny gryczane, chłodnik litewski, mrowisko, podlaska pascha czy keks z wędzoną śliwką. Każda z drużyn przygotowała też autorską babkę ziemniaczaną.





Organizatorem konkursu był Samorząd Województwa Podlaskiego, koordynatorem – Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich, partnerem – Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Wydarzenie zostało objęte honorowym patronatem Podlaskiego Kuratora Oświaty. Młodych kucharzy odwiedził także sekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Rafał Romanowski, który pogratulował im kulinarnej pasji i zaangażowania.

Anna Augustynowicz

red.: Małgorzata Sawicka

fot.: Kamil Timoszuć

