

# Kulinarne oblicze Nowej Huty

Za nami XX Małopolski Konkurs Kucharsko-Cukierniczy o Puchar Małopolskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości. Za jego organizację odpowiada Zespół Szkół Specjalnych nr 14 z os. Sportowego. Honorowym Patronatem imprezę objęli Rada Dzielnicy XVIII, Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości, Urząd Miasta Krakowa oraz Krakowska Kongregacja Kupiecka.

Można śmiało powiedzieć, że był to wielki powrót w doskonałym stylu. Konkurs, odbywa się bowiem corocznie od 2001 roku. Jednak, jak wiele wydarzeń z różnych dziedzin, w czasie pandemii musiał zostać odwołany. Tegoroczna edycja, która odbyła się w dniach 18-19 maj była jubileuszowa. – Już po raz dwudziesty udało nam się zorganizować Małopolski Konkurs Kucharsko – Cukierniczy. Na szczęście po okresie pandemii udało się spotkać się w szkole. Bardzo nam jest miło znów gościć drużyny młodych kucharzy i cukierników, którzy rywalizują o puchar. Dla uczniów jest to wielkie wydarzenie gdyż są oceniani przez profesjonalne jury – mówi Stanisław Wydra, dyrektor szkoły.

Uczniowie stanęli na wysokości zadania. Uroczysta prezentacja potraw i słodkości budziła zachwyt zaproszonych gości wśród których znaleźli m.in. się Anna Domańska – dyrektor Wydziału Edukacji UMK, Piotr Wojnarowski z Kuratorium Oświaty, dyrektorzy zaprzyjaźnionych placówek oświatowych. Wśród gości nie zabrakło radnych Dzielnicy XVIII obecni byli: Stanisław Moryc (przewodniczący RD XVIII i radny MK), Bogumiła Drabik (radna Dzielnicy XVIII i MK), oraz radni Beata Poszwa, Andrzej Kowalik (który pełnił rolę jurora) i Jarosław Matuszczyk.

Różnorodność wypieków i potraw, profesjonalna aranżacja stołów, a także innowacyjny sposób podania potraw wskazywał na wysoki poziom przygotowania uczniów do przyszłego zawodu. Od 20 lat za każdym razem konkursowi towarzyszy inna tematyka. Były już: potrawy regionalne, potrawy z ryb w Grodzie Kraka, zakąski zimne, potrawy Krajów Unii Europejskiej, regionalne potrawy wielkanocne, kuchnia orientalna, muzyczne wariacje, przysmaki Hutnika i Nowa Huta na słodko. Tematem tegorocznej edycji była Tradycyjna Kuchnia w Nowoczesnym Wydaniu.

W XX edycji konkursu wzięło udział osiem dwuosobowych zespołów przygotowujących swoje smakołyki pod okiem opiekunów. Uczestników konkursu oceniali profesjonalne jury, w skład którego wchodził przedstawiciel Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników, Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej oraz przedstawiciele krakowskich restauracji i cukierni: Zbigniewa Kurlito, Michał Henzel, Łukasz Grabowski, Jan Filipczyk, Andrzej Kowalik, Krzysztof Wilk, Tomasz Koselka. W swojej ocenie brali oni pod uwagę organizację pracy, przestrzeganie zasad BHP, technologię produkcji, jakość i estetykę potrawy, wartości smakowe i odżywcze, dobór surowca, technikę wykonania, dekorację stołu.

– Tegoroczna edycja była wyjątkowo trudna. Uczestnicy musieli bowiem zaprezentować tradycyjny produkt w nowej odsłonie. Wybierając zwycięzcę musieliśmy podjąć decyzję czy wyżej

umiejętności i wykorzystanie technik kulinarnych – dodaje Łukasz Grabowski (juror).

Organizatorzy zapewнили młodym uczestnikom doskonałe warunki do prezentacji nabytych podczas edukacji



ocenić dobry pomysł czy dobry smak. – powiedział przewodniczący jury, Zbigniew Kurlito, nie zdradził jednak co ostatecznie przeważało szalę zwycięstwa. Dodał, że uczestników konkursu wyróżniało zaangażowanie, ambicja i pracowitość, a wszystkie dania zostały przygotowywane rzetelnie. Warto zaznaczyć, że to wydarzenie jest dla młodych kucharzy i cukierników okazją do sprawdzenia się w bezpośredniej rywalizacji, praca pod presją czasu i ocena profesjonalistów to bardzo dobre przygotowanie do wejścia na rynek pracy. – Konkurs cieszy się dużym zainteresowaniem chodzi tutaj o integrację uczniów szkół branżowych specjalnych, wdrażanie do doskonalenia i wykorzystania umiejętności zawodowych oraz pokonywanie barier w celu aktywnego, mimo niepełnosprawności, funkcjonowania na rynku pracy to cele, które regularnie powtarzają się w konkursie – mówi Jolanta Kwapisz, kierownik warsztatów szkolnych Branżowej Szkoły I Stopnia nr 31.

Uczniowie są oceniani za całokształt. – Ocenę zaczynamy od aranżacji, wiadomo, że w ocenie smak jest dominujący, liczy się jednak również dobór składników, sprawdzamy cały proces technologiczny. Kluczem do sukcesu jest praktykowanie zdobytej wiedzy, co przekłada się na umiejętności – mówi Jan Filipczyk (juror) – Bardzo ważna jest skala trudności potrawy,

umiejętności oraz osiągnięcia sukcesu na miarę własnych możliwości.

W rywalizacji zwyciężyli:

I miejsce w konkursie kucharskim zajęła Branżowa Szkoła I Stopnia nr 31 z Szybarku (Beata Hryc, Zofia Kotowicz), która wykonała: Placki ziemniaczane z serkiem oraz roladki schabowe z frytkami z batatów i cukinią, opiekun grupy: Renata Rafa.

I miejsce w konkursie cukierniczym zajęła Branżowa Szkoła I Stopnia nr 31 z Krakowa (Weronika Pieniążek, Dagmara Masiuda), która wykonała: Tort Malinowa chmurka w nowej odsłonie, opiekun grupy: Maria Grudzień. Dziewczyny zostały nagrodzone podwójnie, ponieważ wygrały również nagrodę publiczności. Nagroda specjalna małopolskiego kuratora oświaty za dekorację stołu powędrowała do Branżowej Szkoły I Stopnia nr 30 w Krakowie (Mikołaj Hajto, Magdalena Cieślak), która przygotowała: Tort Księcia w nowej odsłonie, opiekun grupy Małgorzata Piskorska.

Warto zaznaczyć, że wszystkie konkursowe potrawy uczniowie wykonują samodzielnie pod okiem jury.

Uczestnikom serdecznie gratulujemy!

Pracownikom szkoły dziękujemy za pracę włożoną w organizację wydarzenia.

