

XXIV MAŁOPOLSKI KONKURS KUCHARSKO-CUKIERNICZY

Wyjątkowy klimat południa Europy można było poczuć podczas XXIV Małopolskiego Konkursu Kucharsko-Cukierniczego w Zespole Szkół Specjalnych nr 14 na osiedlu Sportowym 28. Tegoroczna edycja, zabrała uczestników i gości w kulinarną podróż na Półwysep Iberyjski. Rada Dzielnicy XVIII Nowa Huta od lat jest jednym z głównych sponsorów nagród w tym konkursie.

Wydarzenie odbyło się w dniach 16-17 kwietnia, a jego tematem przewodnim były „Smaki i kolory Hiszpanii i Portugalii”. Jak podkreślają organizatorzy, wybór tematyki nie był przypadkowy.

– Motyw tegorocznej edycji bezpośrednio nawiązuje do działań realizowanych w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (program FERS), w którym dziesięcioro nauczycieli z naszej szkoły uczestniczyło w mobilnościach w Hiszpanii i Portugalii. Podczas wyjazdów doskonalili oni swoje umiejętności zawodowe, m.in. na kursach gotowania i pieczenia, a także poznawali kulturę i tradycje tych krajów. Konkurs, który odbywa się co roku, stał się doskonałym narzędziem upowszechniania efektów projektu – mówi Jolanta Kwapisz, kierownik warsztatów szkolnych.

W rywalizacji konkursowej wzięło udział wielu młodych adeptów sztuki kulinarnej z Polski i zagranicy. Do zmagania przystąpiło siedem drużyn kucharskich i siedem drużyn cukierniczych z Krakowa, Kobyłanki, Żyrardowa, Nowego Sącza, a także z Czech (Chroustovice) i Słowacji (Námestovo, Nová Ves nad Žitavou). Pierwszego dnia rywalizowali cukiernicy, drugiego – młodzi kucharze.

– Zakończeniem konkursu jest wspieranie integracji uczniów szkół branżowych specjalnych

oraz przełamywanie barier wynikających z niepełnosprawności. Zależy nam na tym, aby młodzież miała okazję zaprezentować swoje umiejętności i rozwijać je w zakresie dostosowanym do własnych możliwości – podkreśla dyrektor szkoły Stanisław Wydra.

Honorowy patronat nad wydarzeniem objęli: Prezydent Miasta Krakowa, Małopolski Kurator Oświaty, Małopolska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Krakowie, Zarząd Dzielnicy XVIII – Nowa Huta oraz Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników.

W konkursowych propozycjach znalazły się dania inspirowane kuchnią Hiszpanii i Portugalii. Pojawiły się aromatyczne zupy, mięsa, potrawy z papryką, awokado i ziołami, a także desery pełne cytrusów, fig, winogron i granatów. Jednym z dań była portugalska „Sopa de Pedra – zupa z kamienia”, z którą wiąże się legenda o wędrownym mnichu, który sprytem skłonił mieszkańców wioski do podzielenia się składnikami, tworząc z nich sycący posiłek. Sam posiadał jedynie... kamień, z którego zaoferował się ugotować danie.

– Uczniowie przygotowali tę potrawę, inspirowaną tradycją i historią Portugalii. To pokazuje, że gotowanie jest nie tylko umiejętnością odtwarzania przepisów, ale też opowieścią o kulturze i ludziach – mówi nauczycielka z ZSS nr 14, Bożena Kodź.

Uczestniczki z Tarnowa stwierdziły, że barwy Hiszpanii i Portu-



galii są widoczne w ich deserach – w dekoracjach wykorzystały m.in. granaty, pomarańcze, winogrona i figi.

Uczniowie z Żyrardowa przyznali, że wcześniej nie mieli okazji spróbować wielu hiszpańskich potraw ani odwiedzić południa Europy. Zwrócili uwagę, że największym wyzwaniem było odtworzenie smaku lekko pikantnej zupy fabada, co na szczęście – po wielu próbach – zakończyło się sukcesem.

Tegoroczną edycję konkursu oceniali jurorzy w składzie: Andrzej Kowalik, Michał Cienki i Krzysztof Wilk w części cukierniczej oraz Zbigniew Kurleto, Krzysztof Gwóźdź i Łukasz Grabowski w części kucharskiej. Przewodniczący jury cukierniczego, a jednocześnie członek Zarządu Dzielnicy XVIII Nowa Huta, Andrzej Kowalik podkreślał, że z roku na rok poziom konkursu jest coraz wyższy, a różnice między zespołami niewielkie, co znacząco utrudnia wskazanie najlepszych. Z kolei przewodniczący jury kucharskiego Zbigniew Kurleto zwracał uwagę, że rolą jurorów jest bardzo dokładna ocena potraw, a uczestnicy nie powinni obawiać się stosowania przypraw i ziół, które budują smak dań.

Dla uczestników i gości przygotowano również kulinarną atrakcję. Uczniowie i nauczyciele z Portugalii, biorący udział w programie Erasmus+, zaprezentowali pokaz kulinarny połączony z degustacją potraw z regionu Algarve. Wśród przygotowanych

dań znalazły się: opiekane chorizo, bacalhau à Brás (dorsz z jajkiem, cebulą i frytkami) oraz tradycyjny słodki ryż.

Atmosfera wydarzenia sprzyjała zarówno rywalizacji, jak i wspólnemu świętowaniu kulinarnych pasji. Zgromadzeni goście z zainteresowaniem obserwowali efekty pracy młodych kucharzy i cukierników.

– Od lat wspieramy to wydarzenie i z radością, ale i podziwem obserwujemy efekty pracy jego uczestników. Smak i wygląd przygotowywanych potraw zaskakują a świadomość, że są przygotowywane pod presją czasu i pod okiem profesjonalnego jury pokazują jak wysoki poziom reprezentują uczestnicy a jednocześnie pozwalają wierzyć, że ci młodzi ludzie odnajdą się kiedyś na rynku pracy. Przeznaczając środki na nagrody, mamy nadzieję, że i my przykładamy do tego rękę – podkreśla Mariusz Woda – przewodniczący Rady i Zarządu Dzielnicy XVIII – Nowa Huta.

Finałem wydarzenia było ogłoszenie wyników konkursu. W części cukierniczej pierwsze miejsce zdobyły uczennice ze Słowacji (Nová Ves nad Žitavou) – Hana Benczová i Lilly Kovačová za „Kusok sładkiego Španielska”. Drugie miejsce zajęły reprezentantki ZSS nr 14 w Krakowie – Aleksandra Gorczyca i Oliwia Kapustka za tort „Andaluzyjska pomarańcza” oraz monoporcje „Loca de Málaga 2.0”, a trzecie – uczennice ZSS nr 5 z Nowego Sącza – Patrycja Kiełbasa i

Julia Gruca za „Tort hiszpański” i „Mini tarta de Santiago”. Nagroda Specjalna Małopolskiego Kuratora Oświaty również powędrowała do przedstawicieli Nowego Sącza.

Wśród kucharzy najlepsze okazały się uczennice ze Słowacji (Námestovo) – Erika Birsáková i Sofia Jancová, które przygotowały „Portugalską delikatną zupę warzywną” i „Kurczaka supreme z iberyjskim sosem paprykowym i puree ziemniaczanym”. Drugie miejsce zajęły reprezentantki ZSS nr 14 w Krakowie – Aleksandra Gorczyca i Magdalena Musiał za „Sopa de Pedra – zupa z kamienia” oraz „Indyka w mauladze”, a trzecie uczennice z Czech (Chroustovice) – Vendula Jiroušková i Michaela Babičová za „Sopa de frijoles, chorizo español, lomo de cerdo con verduras”. Nagrodę Specjalną Małopolskiego Kuratora Oświaty otrzymali uczniowie z SOSW w Żyrardowie – Wiktoria Woźny i Szymon Baniak.

Organizacja konkursu nie byłaby możliwa bez wsparcia licznych sponsorów i partnerów, wśród których nie zabrakło Rady Dzielnicy XVIII.

XXIV Małopolski Konkurs Kucharsko-Cukierniczy pokazał, że pasja i zaangażowanie młodych ludzi potrafią przełamywać bariery oraz przekraczać granice – nie tylko smaków i państw.



RADA DZIELNICY XVIII NOWA HUTA:

os. Centrum B 6, 31-927 Kraków, tel. 12-644-78-40,
e-mail: rada@dzielnica18.krakow.pl, www.dzielnica18.krakow.pl.

Zarząd: przewodniczący Mariusz Woda; z-ca przewodniczącego Józef Szuba; członkowie zarządu: Bogumiła Drabik, Andrzej Kowalik. Redakcja kolumny: Rada Dzielnicy XVIII.