

Mistrzowie gotowania popisali się jesiennymi potrawami

Konkurs odbył się w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 im. R. Traugutta w Bełchatowie i uświetnił obchody Światowego Tygodnia Przedsiębiorczości. Zgłosiło się 10 drużyn dwuosobowych z pierwszej i drugiej klasy Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych oraz drugiej i trzeciej klasy branżowej szkoły I stopnia nr 2 (zawód kucharz – uczestnicy hufca pracy 5-11). Uczniowie mieli za zadanie w ciągu dwóch godzin ugotować według autorskiego pomysłu potrawę związaną z aktualną porą roku. Wśród przygotowanych dań można było znaleźć przystawki, drugie dania i desery. Po upływie wyznaczonego czasu komisja konkursowa oceniała potrawy biorąc pod uwagę organizację stanowiska pracy, stosowanie przepisów BHP, poprawność pod względem technologicznym procesu produkcji potrawy, estetykę jej podania i smak.

Obrady jury były długie i burzliwe, ale uzgodniono jednomyślny werdykt. I miejsce zajęły Natalia Gołuch i Sandra Prorok z kl. 2g za dynię piżmową faszerowaną kurczakiem, pieczarkami i papryką. Na II miejscu uplasowali się Jakub Papuga i Ida Lis z tej samej klasy, którzy przygotowali polędwicę wieprzową z karmelizowanym jabłkiem w sosie własnym. Na III miejsce zasłużyły Magdalena Rymarz i Małgorzata Włodarczyk z kl. 2fk, uczennice Hufca Pracy 5-11 w Bełchatowie, za muszle z owocowo-orzechowym nadzieniem, zapieczone w śliwkowym sosie. Zwycięzcom gratulował sukcesów Waldemar Wyczachowski, starosta bełchatowski. Starosta, jako patron honorowy wydarzenia, ufundował także atrakcyjne nagrody rzeczowe w postaci sprzętu AGD.

Warto wspomnieć także pozostałych uczestników konkursu i ich popisowe dania. Weronika Siewiera i Kinga Sowińska upiekły jabłko w asyście kurczaka. Dariusz Madej i Szymon Sobieraj przygotowali pierogi z farszem z dyni. Pierogi z kapustą i grzybami przygotowały Maja Wilczek i Justyna Świętek, a pizzę z musem dyniowym podały Julia Wagner i Paulina Sowińska. Konkursowe placki z dyni zrobiły Julia Koźlak i Julia Mikulska, a szarlotkę upiekły Julia Kudaj i Sandra Jankowska. Były też steki wołowe z sosem żurawinowym, kaszą i kapustą zasmażaną. Odważyli się je zrobić Kacper Dychto i Dawid Szymczyński.

Organizatorami konkursu byli Łódzka Wojewódzka Komenda OHP wraz z jednostkami OHP w Bełchatowie, ZSP nr 4 w Bełchatowie i Poradnia Psychologiczno- Pedagogiczna w Bełchatowie, a honorowy patronat nad imprezą objął Waldemar Wyczachowski, Starosta Bełchatowski.

A.Zawodzińska, Zespół PR

*Na podstawie informacji Agnieszki Kępińskiej MCK Bełchatów
i Karoliny Kaszewskiej HP 5-11 Bełchatów, foto: Ewa Szperna HP 5-11 Bełchatów*