



**Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku**



„Gotuj z pasją”

IV edycja: Farszynkowy zawrót głowy.

Dnia 25 maja 2017 r. w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja odbył się wojewódzki konkurs kulinarny „Gotuj z pasją” IV edycja: Farszynkowy zawrót głowy. Do rywalizacji stanęły 4 drużyny ze szkół gastronomicznych z regionu Warmii i Mazur. Konkurs składał się z trzech etapów:

I etap – nadesłanie formularza zgłoszeniowego. Do rywalizacji stanęło 5 drużyn.

II etap – głosowanie na najbardziej oryginalny pomysł potrawy regionalnej za pomocą portalu społecznościowego Facebook. Podczas głosowania zostało wyłonionych 5 najciekawszych potraw regionalnych, które zostały wykonywane w czasie finału konkursu (**III etap**). Wśród sporządzanych potraw znalazły się:

- Farszynki mazurskie (Julia Makarska, Barbala Opala z Zespołu Szkół Zawodowych z Biblioteką Pedagogiczną w Pisz),
- Farszynki mazurskie w kolorze darów lasu (Igor Płażewski, Anna Tumiel z Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku),
- Farszynki ziemniaczano-orkiszowe nadziewane mięsem z jelenia/ sos na bazie demi-glace z kości z dziczyzny z kwasem chlebowym i cieciorą/ puder z oleju dyniowego/ chipsy z topinamburu/ konfitura jarzębinowa/ kurki (Wiktoria Gut, Maja Gwizdała z Zespołu Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie),



"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki



Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko



Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski





- Złociste farszynki z czerwoną soczewicą i królikiem w towarzystwie glazurowanych warzyw z wędzoną pianą (Paweł Perliński, Maciej Makutynowicz z Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Lidzbarku Warmińskim),

W trakcie trwania konkursu odbył się wykład na temat „Tradycyjnej kuchni Warmii i Mazur” prowadzony przez Natalię Maciukiewicz z Poradni Dietetycznej w Ełku, prelekcja na temat regionalności poprowadzona przez Panią Ewę Bielską- właścicielkę Restauracji „Stara Piekarnia” oraz Live Cooking z Marcinem Budyńkiem, podczas którego szef kuchni zaprezentował sposób wykonania farszynek.

Konkurs kulinarny oceniany był przez profesjonalne jury.

Jury degustacyjne w składzie:

- **Marcin Budynek** z Akademii Kulinarnej,
- **Maciej Wiśniewski**- szef kuchni z Siedliska Morena,
- **Katarzyna Sepko**- właściciel Restauracji Kuźnia Smaku
- **Ewa Bielska**- właściciel Restauracji Stara Piekarnia,
- **Natalia Maciukiewicz**- Poradnia Dietetyczna w Ełku,
- **Cezary Antczak**- przedstawiciel Agencji Rynku Rolnego,



Kuratorium Oświaty
w Olsztynie

WYŻSZA SZKOŁA
GOSPODARKI

elk
tu myślimy



Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku

KUŹNIA
SMAKU

MORENA
SIEDLIŚKO

Powiat Elcki

Suma punktów decydowała o zwycięstwie.

Pierwsze miejsce w konkursie zdobyły „farszynki ziemniaczano-orkiszowe nadziewane mięsem z jelenia/ sos na bazie demi-glace z kości z dziczyzny z kwasem chlebowym i cieciorką/ puder z oleju dyniowego/ chipsy z topinamburu/ konfitura jarzębinowa/ kurki” wykonane przez Wiktorię Gut i Maję Gwizdała z Zespołu Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.



AKADEMIA KULINARNA
MARCINA BUDYNKA



ARR
Agencja
Rynku
Rolnego

KUCHNIE ŚWIATA
DOS PATOS
RESTAURACJA & PUB

SYGA S

"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki

kawiarnia
restauracja
Papaja

Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko

PRZEGLĄD
PG
GASTRONOMICZNY

RADIO
5

Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski



Bakoma

Kuratorium Oświaty
w Olsztynie

WYŻSZA SZKOŁA
GOSPODARKI

elk
tu więcej



Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku

KUZNIA
SMAKU

MORENA
SIEDLIŚKO

Powiat Elcki

Drugie miejsce wywalczyła drużyna w składzie Paweł Perliński i Maciej Makutynowicz z Zespołu Szkół i Placówek Oświatowych w Lidzbarku Warmińskim za „złociste farszynki z czerwoną soczewicą i królikiem w towarzystwie glazurowanych warzyw z wędzoną pianą”.



AKADEMIA KULINARNA
MARCINA BUDYNKA



ARR
Agencja
Rynku
Rolnego

KUCHNIE ŚWIATA
DOS PATOS
RESTAURACJA & PUB



SYGA S

"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki

kawiarnia
restauracja
Papaja

Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko

PRZEGLĄD
PG
GASTRONOMICZNY

Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski

RADIO
5

Bakoma

Kuratorium Oświaty
w Olsztynie

WYŻSZA SZKOŁA
GOSPODARKI

elk
tu myślimy



Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku

KUŹNIA
SMAKU

MORENA
SIEDLISKO

Powiat Etcki

Trzecie miejsce zajęli Anna Tumiel i Igor Płażewski z Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku za „farszynki mazurskie w kolorze darów lasu”.



Nagrodami w konkursie były:

I miejsce: Robot wielofunkcyjny Sencor/ Ekspres do kawy DeLongi ufundowane przez Agencję Rynku Rolnego, roczna prenumerata miesięcznika „Przegląd Gastronomiczny”, bon towarowy o wartości 300 zł do wykorzystania w sklepie internetowym www.syga.pl



"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki

Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko

Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski

Bakoma

 Kuratorium Oświaty
w Olsztynie

 WYŻSZA SZKOŁA
GOSPODARKI

 elk
tu więcej



**Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku**

 KUŹNIA
SMAKU

 MORENA
SIEDLIŚKO

 Powiat Elcki

ufundowany przez firmę Syga szyjącą odzież ochronną do gastronomii i BHP i książki o tematyce kulinarnej ufundowane przez Panią Katarzynę Sepko z Restauracji Kuźnia Smaku.

II miejsce: Blender Smoothie firmy Kenwood ufundowane przez Agencję Rynku Rolnego, bon towarowy o wartości 200 zł do wykorzystania w sklepie internetowym www.syga.pl ufundowany przez firmę Syga szyjącą odzież ochronną do gastronomii i BHP oraz książki o tematyce kulinarnej ufundowane przez Panią Katarzynę Sepko z Restauracji Kuźnia Smaku

III miejsce: waga kuchenna firmy Łucznik, młynek elektryczny do pieprzu ufundowane przez Agencję Rynku Rolnego, bon towarowy o wartości 100 zł do wykorzystania w sklepie internetowym www.syga.pl ufundowany przez firmę Syga szyjącą odzież ochronną do gastronomii i BHP oraz książki o tematyce kulinarnej ufundowane przez Panią Katarzynę Sepko z Restauracji Kuźnia Smaku

IV miejsce: Książka „Moje wypieki” Doroty Świątkowskiej ufundowane przez Wyższą Szkołę Gospodarki oraz kubek termiczny ufundowany przez Urząd Miasta Elku.

Przyznano również wyróżnienia uczestnikom konkursu, którzy otrzymali m. in. bon do wykorzystania w Kawiarni „Papaja” oraz Restauracji „Dos Patos”.

 AKADEMIA KULINARNA
MARCINA BUDYNKA



 ARR Agencja
Rynku
Rolnego

 KUCHNIE ŚWIATA
DOS PATOS
RESTAURACJA & PUB



 SYGA S

"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki

 kawiarnia
restauracja
Papaja

Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko

 PRZEGLĄD
PG
GASTRONOMICZNY

Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski

 RADIO
5

 Bakoma



**Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku**



Wszyscy uczestnicy otrzymali gadżety reklamowe ufundowane przez Powiat Elcki i Urząd Miasta Elku.

Patronat honorowy nad konkursem "Gotuj z pasją"- IV edycja: Farszynkowy zawrót głowy objęli:

- Kuratorium Oświaty w Olsztynie <http://www.ko.olsztyn.pl/>
- Starostwo Powiatowe w Elku <http://www.powiat.elk.pl/>
- Urząd Miasta Elk <http://www.elk.pl>
- Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy oddział w Elku <http://www.roe.wsg.byd.pl/>
- Kuźnia Smaku <http://kuzniasmaku.eu/>
- Siedlisko Morena <http://www.siedliskomorena.pl/>

Patronat medialny objęli:

- Radio5 <http://www.radio5.com.pl/>
- Przegląd gastronomiczny <http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/>

Sponsorzy konkursu „Gotuj z pasją” IV edycja: Farszynkowy zawrót głowy

- Akademia kulinarna Marcina Budyńka <http://marcinbudynek.pl/>
- P.P.H.U. „SYGA” Witold Waliszewski <http://www.syga.pl/>
- Stara Piekarnia http://www.starapiekarnia.com/oferta_restauracja.html
- Agencja Rynku Rolnego <http://www.arr.gov.pl/>
- Dos Patos Restauracja & PUB <http://www.dospatos.pl/>
- Pub&Apartamenty Smetek <http://smetek.pl/>



"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki



Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko



Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski



 Kuratorium Oświaty
w Olsztynie

 WYŻSZA SZKOŁA
GOSPODARKI

 etk
tu więcej



**Zespół Szkół nr 6
im. Macieja
Rataja
w Elku**

 KUZNIA
SMAKU

 MORENA
SIEDLIŚKO

 Powiat Elcki

- Bakoma <http://bakoma.pl/>
- Przegląd gastronomiczny <http://www.przegląd-gastronomiczny.pl/>
- Radio5 <http://www.radio5.com.pl/>
- Kawiarnia Papaja <http://jazzclubpapaja.pl/kawiarnia>
- „Frugo” hurtownia owoców i warzyw Grzegorz Hryniewicki,
- Hurt i detal artykuły spożywczo-rolne Anna Siekierko,
- Sklep mięsno- spożywczy „Yogi” Tadeusz Sadowski.

 AKADEMIA KULINARNA
MARCINA BUDYNKA



 ARR Agencja
Rynku
Rolnego

 KUCHNIE ŚWIATA
DOS PATOS®
RESTAURACJA & PUB



 SYGA S

"FRUGO"
Hurtownia owoców
i warzyw
Grzegorz Hryniewicki

 kawiarnia
restauracja
Papaja

Hurt i detal artykuły
spożywczo-rolne
Anna Siekierko

 PRZEGLĄD
PG
GASTRONOMICZNY

Sklep Mięsno-
Spożywczy "Yogi"
T. Sadowski

 RADIO
5

 Bakoma