

## **XIX Wojewódzki Konkurs Kulinaryny o tytuł „Mistrza Szkolnej Patelni”**

3 kwietnia 2014r. w Zespole Szkół Gastronomiczno- Spożywczych w Olsztynie odbył się XIX Wojewódzki Konkurs Kulinaryny o tytuł „Mistrza Szkolnej Patelni”. Tematem konkursu były: „Potrawy z ryb słodkowodnych inspirowane przepisami Stanisława Czernieckiego”. W finale konkursu spotkały się zespoły z 10 szkół województwa warmińsko-mazurskiego, zespół z Radomia oraz zespół z Kaliningradu i z Francji.

Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku reprezentowały Katarzyna Małyszko i Paulina Saciłowska z klasy 2 Tzb wykonujące „Roladki z pstrąga w towarzystwie jabłek tretowanych” Uczniów do konkursu przygotowywała Iwona Pierzchała. Konkurs kulinarny oceniany był przez profesjonalne jury:

### **Jury techniczne w składzie:**

- Andrzej Bałdyga – szef kuchni Hotelu Bryza w Juracie – przewodniczący jury technicznego,
- Tomasz Derdoń – właściciel Kawiarni „Moja” w Olsztynie,
- Maciej Nowicki – kuchmistrz restauracji Pałacu Króla Jana III w Wilanowie,
- Dariusz Struciński – szef kuchni Hotelu Anders w Starych Jabłonkach,
- Grażyna Uścińska – właścicielka restauracji „ Moonsfera” w Warszawie,
- Andrzej Zielaskiewicz – szef restauracji „Karczma Jana” w Olsztynie,

### **Jury degustacyjne w składzie:**

- prof. dr hab. Jerzy Borowski – Katedra Żywienia Człowieka UWM w Olsztynie – przewodniczący jury degustacyjnego,
- Grażyna Przasnyska – Warmińsko-Mazurski Kurator Oświaty,
- Mariola Roicka – dyrektor sprzedaży i marketingu Hotelu Bryza w Juracie,
- Andrzej Brzozowski –wokalista zespołu „Kaczki z Nowej Paczki”, prowadzący program „Palce lizać” na antenie TVP Olsztyn,
- Jarosław Szwejk – właściciel restauracji „Karczma Jana” w Olsztynie,

Pierwsze miejsce zdobył Zespół Szkół Zawodowych im. Sandora Petöfi w Ostródzie za sporządzenie potrawy „Rolada z sandacza z wędzonym pstrągiem w winnym sosie z puree z topinamburu, z musem z jarmużu i aromatyczną gruszką”.



Drugie miejsce zdobył Zespół Szkół Gastronomiczno- Spożywczych w Olsztynie za potrawę „Sandacz pod orkiszem w towarzystwie sosu migdałowego i jarzębinowego z nutą duszonej cebuli”.



Trzecie miejsce zajęła szkoła z Francji; sporządzona potrawa to „Sandacz na warzywach”.

