

„Gotuj z pasją”

I edycja: Ryby z Krainy Wielkich Jezior

Dnia 28 maja 2014 r w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja odbył się wojewódzki konkurs kulinarny „Gotuj z pasją” I edycja: Ryby z Krainy Wielkich Jezior. Do rywalizacji stanęło 10 drużyn ze szkół gastronomicznych z regionu. Konkurs składał się z trzech etapów:

I etap – nadesłanie formularza zgłoszeniowego. Do rywalizacji zgłosiło się 15 drużyn.

II etap – głosowanie na najbardziej oryginalny pomysł potrawy regionalnej za pomocą portalu społecznościowego Facebook. Podczas głosowania zostało wyłonionych 10 najciekawszych potraw regionalnych, które zostały wykonywane w czasie finału konkursu (III etap). Wśród sporządzanych potraw znalazły się:

1. Sandacz w sosie kaparowym (549 głosów) wykonywany przez Adrianę Suchecką i Roksanę Tyc z Zespołu Szkół nr 2 w Szczytnie.
2. Roladki z pstrąga w towarzystwie jabłek tretowanych (383 głosy) wykonywane przez Paulinę Saciłowską i Michała Górskiego z Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku.
3. Rolada ze szczupaka (349 głów) wykonywana przez Magdalenę Talarek i Tomasza Rosińskiego z Zespołu Szkół nr 2 w Szczytnie.
4. Wiosenny duet (331 głosów) wykonywany przez Magdalenę Bojarzyńską i Paulinę Ciecuch z Zespołu Szkół nr 6 w Elku.
5. Filet z pstrąga otulony szynką szwarcwaldzką (253 głosy) wykonywany przez Rafała Frydrycy i Weronikę Kukła z Zespołu Szkół nr 6 w Elku.
6. Kołacz z rybą i sosem koperkowo- czosnkowym (223 głosy) wykonywany przez Emilię Jagielską i Karoline Łukasik z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. gen. Franciszka Kamińskiego w Karolewie.
7. Roladki z sandacza (221 głosów) wykonywane przez Anetę Sawicką i Patrycję Samsel z Zespołu Szkół Zawodowych w Piszcu.
8. Zapiekanka rybna z pstrąga (200 głosów) wykonywaną przez Mateusza Maczużaka i Jakuba Orzechowskiego z Zespołu Szkół nr 6 w Elku.
9. Pstrąg w sosie agrestowym na postumencie z czerwonej kaszy (198 głosów) wykonywanym przez Monikę Krauze i Małgorzatę Zdziarską z Zespołu Szkół Gastronomiczno- Spożywczych w Olsztynie.
10. Ryba słodkowodna (sandacz, szczupak) z duszonymi kurkami i zielonymi warzywami (193 głosy) wykonywana przez Patryka Zborowskiego i Macieja Zwierkowskiego z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. gen. Franciszka Kamińskiego w Karolewie.

W trakcie trwania konkursu odbył się wykład na temat „Dieta Fit to mit” prowadzony przez dr inż. Elżbietę Brandt- Dziekan Wydziału Gospodarki Turystycznej w Elku, prezentacja asortymentu Eko- Piekarni z Wydmín oraz pokaz maszyn i urządzeń prowadzony przez firmę MIG.

Konkurs kulinarny oceniany był przez profesjonalne jury.

Jury techniczne w składzie:

- Katarzyna Sepko- właścicielka restauracji „Kuźna Smaku”,
- Halina Drozd właścicielka restauracji „Barbados”,

Jury degustacyjne w składzie:

- Elżbieta Brandt- Dziekan Wydziału Gospodarki Turystycznej w Elku,
- Urszula Orpik- Dyrektor obiektu „Siedlisko Morena”,

- Sabina Buraczewska- Właściciel Gospodarstwa Rybackiego w Elku,
- Cezary Antczak- przedstawiciel Agencji Rynku Rolnego.

Suma punktów decydowała o zwycięstwie.

Pierwsze miejsce w konkursie zdobył Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie za pstrąga w sosie agrestowym na postumencie z czerwonej kaszy.



Drugie miejsce wywalczyła drużyna z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Franciszka Kamińskiego w Karolewie za rybę słodkowodną z duszonymi kurkami i zielonymi warzywami.



Na trzecim stopniu podium uplasował się Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie za sandacza w sosie kaparowym.



Nagrodami w konkursie były:

I miejsce: Staż w „Siedlisku Morena”, bon na kursy lub studia w Wyższej Szkole Gospodarki, książki o tematyce kucharskiej, sprzęt AGD, gadżety reklamowe ufundowane przez Powiat Elcki, Agencję Rynku Rolnego i Wyższą Szkołę Gospodarki, bony towarowe na zakupy w sklepie „SYGA”

II miejsce: Sprzęt AGD, gadżety reklamowe ufundowane przez Powiat Elcki, Agencję Rynku Rolnego i Wyższą Szkołę Gospodarki, książki o tematyce kucharskiej, bony towarowe na zakupy w sklepie „SYGA”

III miejsce: Narzędzia do pracy w kuchni, gadżety reklamowe ufundowane przez Powiat Elcki, Agencję Rynku Rolnego i Wyższą Szkołę Gospodarki, bony towarowe na zakupy w sklepie „SYGA, książki o tematyce kucharskiej
Przyznano również wyróżnienia uczestnikom konkursu, którzy otrzymali m. in. Bon do wykorzystania w Kawiarni „Papaja”, „Dos Patos oraz karnet na kręgle do Kręgielni „Rydzewski”, gadżety reklamowe ufundowane przez Powiat Elcki, Agencję Rynku Rolnego.

Wszyscy uczestnicy i opiekunowie oraz sponsorzy otrzymali pamiątkowe dyplomy i słodkie bukiety wykonane przez uczniów z Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku.

Patronat honorowy nad konkursem "Gotuj z pasją"- I edycja Ryby z Krainy Wielkich Jezior objęli:

- Kuratorium Oświaty w Olsztynie <http://www.ko.olsztyn.pl/>
- Starostwo Powiatowe w Elku <http://www.powiat.elk.pl/>
- Siedlisko Morena <http://www.siedliskomorena.pl/>
- Kawiarnia "Papaja" <http://jazzclubpapaja.pl/kawiarnia>
- Gospodarstwo Rybackie Sp. z o.o <http://www.rybackie.elk.pl/>

- Kuźnia Smaku <http://kuzniasmaku.eu/>
- Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy oddział w Elku <http://www.roe.wsg.byd.pl/>

Patronat medialny objęli:

- Radio5 <http://www.radio5.com.pl/>
- Radio bayer fm <http://www.bayerfm.eu/>
- Przegląd gastronomiczny <http://www.przeglad-gastronomiczny.pl/>

Sponsorzy konkursu „gotuj z pasją” i edycja: ryby z krainy wielkich jezior:

- KEY-KO Sport i turystyka wodna <http://www.keyko.elk.pl/>
- Pub&Apartamenty Smetek <http://smetek.pl/>
- Karczma Stary Spichlerz <http://www.staryspichlerz.pl/>
- P.P.H.U. „SYGA” Witold Waliszewski <http://www.syga.pl/>
- Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy oddział w Elku <http://www.roe.wsg.byd.pl/>
- Siedlisko Morena <http://www.siedliskomorena.pl/>
- Kawiarnia Papaja <http://jazzclubpapaja.pl/kawiarnia>
- Gospodarswo Rybackie Sp. z o.o. <http://www.rybackie.elk.pl/>
- Kuźnia Smaku <http://kuzniasmaku.eu/>
- Starostwo Powiatowe w Elku <http://www.powiat.elk.pl/>
- Agencja Rynku Rolnego <http://www.arr.gov.pl/>
- Eko-Piekarnia Sp. z o.o. Wydminy www.ekopiekarnia.com.pl
- Agencja Marketingowo-Reklamowa "Os-ka" www.krupinski.elk.pl
- MIG IMPORT-EKSPORT Głowacki Sp. J. <http://www.mig.biz.pl/>
- Iglotex Łukasz Sp. z o.o. filia Elk <http://elk.iglotex.pl/>
- Hotel "Rydzewski" <http://www.rydzewski.pl/>
- Spółdzielnia Mleczarska „MLEKPOL" <http://www.mlekpole.com.pl/>
- Urząd Miasta Elku <http://www.elk.pl/>
- Dos Patos Restauracja & PUB <http://www.dospatos.pl/>
- BarBados Bar szybkiej obsługi <http://www.barbados.elk.pl/>
- Martex <http://www.martex.elk.pl/>
- P.P.H.U "Scorpio" Eliaszuk Barbara
- "FRUGO" Hurtownia owoców i warzyw Grzegorz Hryniewicki
- Hurt i detal artykuły spożywczo-rolne Anna Siekierko