Konkurs kulinarny dla szkół gastronomicznych – LAUREACI

V edycja Ogólnopolskiego Konkursu dla średnich szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w dniu 4 czerwca 2016 r.

Komisja Konkursowa w składzie:

1. Magdalena Głodek, Przewodnicząca – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
2. Irmina Głuchowska – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
3. Dariusz Goszczyński – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
4. Izabella Byszewska – Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
5. Jarosław Uściński – Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni
6. Piotr Szczygielski – Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni

po ocenie i degustacji finałowych potraw przyznało następujące nagrody i wyróżnienia:

I nagroda – Mikołaj Augustyniak, Julia Krawceniuk za comber z jagnięciny podhalańskiej w pestkach dyni, z musem rabarbaru i truskawki kaszubskiej przyprawiony miodem kurpiowskim, podany z puree z batatów z czarną soczewicą i szparagami, Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi;

II nagroda – Kinga Brataniec, Weronika Matała za śliwkę zanurzoną w cieście marchewkowym otuloną wanilią i białą czekoladą z listkiem mięty, Zespół Szkół Zawodowych im K. Pułaskiego w Gorlicach;

III nagroda – Kamil Piotrowski za polędwiczkę wieprzową z ziemią orzechową, na puree z batatów i marchwi, sosem wiśniowym na wędzonych śliwkach z rozmarynem i chipsem z kaszy jaglanej, Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego w Łodzi;

Wyróżnienia:

1. Monika Kucharska za jagnięcinę po staropolsku na puree z selera w sosie śliwkowym, Zespół Szkół nr 7 im. Komisji Edukacji Narodowej w Wałbrzychu;

2. Kacper Bejlik, Kacper Chalecki za łososia marynowanego w trójniaku i miodzie z Łoździejszczyzny i Sejneńszczyzny, z puree z pasternaku i bryndzy z sosem pomarańczowo-szafranowym, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach;

3. Ida Popis za miodową jagnięcinę z puree z papryki i ciecierzycy, ciastkiem selerowym, bobem z migdałowym fenkułem, emulsją miętową, sosem z bryndzy z czekolada i pianka z jagód, Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie

czekoladą i planką z jagód, Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie.

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Konkurs współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.