

Zwycięzcy konkursu „Gotuj z klasą” na praktykach w restauracji Karola Okrasy

Laureaci II edycji wojewódzkiego konkursu kulinarnego kończą swój zwycięski staż w warszawskiej restauracji Platter. Natalię Farfułowską i Piotra Pastorczyka z łomżyńskiej Wety, na zakończenie ich kulinarnej przygody, odwiedził Stanisław Derehajło, Wicemarszałek Województwa Podlaskiego.

- Mógłbym zostać tu już na zawsze – powiedział nam na początku rozmowy Piotr Pastorczyk. Zanim jednak wspólnie z Natalią Farfułowską zdradzili kulisy stażu, zaserwowali – przygotowane pod okiem szefa kuchni Grzegorza Krupy – specjalny zestaw dań.

Małe pytania, wielkie odkrycia

Na przystawkę przygotowali carpaccio z różnego rodzaju pomidorów z serem bryndzą, chutney z cebulki dymki z gruszką i gorczycą, a do tego dressing z ziół i pastylką z bazylii oraz cytryną.

Pierwsze danie zaserwowali osobno: w jednym naczyniu kawałki tuńczyka, łososa i halibuta z czarną soczewicą, w drugim wywar przygotowany na bazie mleka kokosowego. Na pytanie: dlaczego? Odpowiedzieli: - Mięso z ryby jest bardzo delikatne. Gdybyśmy wcześniej dolali wywar, a nie tuż przed spożyciem, kawałki stałyby się twardsze i goście nie mogliby rozkoszować się lekkim smakiem przygotowanej ryby – wyjaśnili.

Na drugie danie podali halibuta z risotto z kalafiora, pieczoną dynią oraz sałatka z białej kapusty z musztardą gruszkową. - Rybę smażyliśmy na maśle palonym, które ma bardziej wyrazisty aromat – zachwalał Piotr.

Na deser przygotowali sorbet koperkowy z karmelem i ciasteczkami migdałowymi.

– Kiedy pracowałam nad nim z jednym z kucharzy i wszystko już wyłożyliśmy na talerze, zapytał mnie: karmel jest słodki, jogurt delikatny, kremowy, a sorbet koperkowy świeży. Czego tu brakuje? Jakiego smaku? I musiałam znaleźć rozwiązanie – opowiadała Natalia. - Właśnie takie małe pytania uczyły nas w trakcie przygotowywania dań patrzenia na nie z zupełnie innej strony - tłumaczyła.

Od kuchni regionu, do smaków świata

- Ten konkurs to dla nas wielka szansa – podkreślali oboje. - Zaczęliśmy tą przygodę od potraw tradycyjnych na etapie szkolnym, od korzeni kuchni z naszego regionu. Teraz jesteśmy w restauracji w 5-gwiazdkowym Hotelu Intercontinental, który przyjmuje gości z całego świata. Kucharze tu tworzą niesamowite potrawy, a my w tym wszystkim uczestniczymy – mówili z przejęciem.

Ważnym był dla nich fakt, że mimo zapracowania, Karol Okrasa starał się być razem z nimi i głośno powtarzał kucharzom, że mają ich cisnąć. Po to, by wychodząc z tej restauracji, wykazywali się wiedzą i poczuciem, że naprawdę coś umieją.

- Wygrana tego konkursu i ta nagroda to spełnienie niejednych marzeń. To, co tu się dzieje, nie jest dla każdego możliwe – opowiadał Piotr. A Natalia zastrzegła: - Jeśli pomysł tego konkursu i to wszystko, co się dzieje w jego trakcie, zostałyby przerwane, byłaby to wielka strata dla młodych ludzi. Czuliśmy to, jako odebranie nam szansy na dobry start w dorosłe życie – mówi.

Tajemna wiedza, szansą na sukces

Konkurs „Gotuj z klasą” pod patronatem Karola Okrasy skierowany jest do uczniów szkół średnich rolniczych z terenu województwa podlaskiego, w których prowadzone są zajęcia praktyczne o profilu gastronomicznym. W tegorocznym finale wzięło udział 11 zwycięskich ekip z etapu szkolnego, laureatami zostali uczniowie Zespołu Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących Nr 7 w

Łomży.

- W trakcie różnych działań samorządu poszukujemy także sposobu dotarcia do tajemnej wiedzy, którą ma każdy przedsiębiorca.

Praktyki w firmach pozwalają młodzieży ją poznać, a w przyszłości przekuć tę wiedzę w pieniądź – wyjaśniał Stanisław Derehajło. -

Realizując ten konkurs chcemy młodzieży ułatwić dostęp do tej wiedzy, ale też nauczyć biznesowego myślenia.

Organizatorem konkursu jest samorząd województwa podlaskiego, merytorycznie czuwa nad nim Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich.

Staż laureatów konkursu w warszawskiej restauracji Karola Okrasy trwał dwa tygodnie.

O stażystach z poprzedniej edycji pisaliśmy tu [link do strony](#).

mn/red.art