

Rozpoczęła się 3. edycja konkursu „Gotuj z klasą”. Poznaliśmy pierwszych finalistów

Dominika Kiszuk i Wojciech Backiel z Zespołu Szkół Rolniczych im. mjr Henryka Dobrzańskiego - Hubala w Sokółce, jako pierwsi zakwalifikowali się do finału 3. edycji konkursu „Gotuj z klasą”. Eliminacje odbyły się w piątek, 18 lutego br. Organizatorem konkursu jest Województwo Podlaskie, a potrawy oceniała m.in. członek zarządu Wiesława Burnos.

„Gotuj z klasą” to konkurs organizowany przez Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego. Po raz pierwszy odbył się w 2018 roku.

- Z każdym rokiem przekonujemy się o tym, że takie przedsięwzięcie jest bardzo potrzebne i bardzo ważne – mówiła Wiesława Burnos. – Poprzez ten konkurs chcemy wydobyć tradycyjne smaki, przepisy, które są przekazywane w każdym domu z pokolenia na pokolenie, a jednocześnie są poprzez tę młodzież wzbogacane i urozmaicane. Co ważne, ci młodzi ludzie, aby poznać niektóre kulinarne sekrety rodzinnej kuchni, muszą porozmawiać ze starszymi, poradzić się, poszukać. To też łączy pokolenia.

Do udziału w konkursie zapraszani są uczniowie szkół ponadpodstawowych z regionu, w których prowadzone są zajęcia o profilu gastronomicznym. Ich zadaniem jest przygotowanie dań według menu konkursowego. W tym roku główną ocenianą potrawą jest babka ziemniaczana. Do tego należy przygotować jeszcze przystawkę i deser. Pierwszy z etapów szkolnych odbył się w ZSR w Sokółce.

- Mamy pewne doświadczenie, jeśli chodzi o ten konkurs. Nasze uczennice zwyciężyły w pierwszej edycji „Gotuj z klasą” i tym samym zdobyły nagrodę główną, czyli staż w restauracji Karola Okrasy – podkreślał dyrektor Zespołu Szkół Rolniczych Dariusz Żołądkowski.

Zaznaczył, że udział w tym przedsięwzięciu jest znakomitą promocją szkoły, ale nie tylko.

- Taka wartość dodana to budowanie poczucia wspólnoty, tożsamości. Bo przecież muszą poznać lokalne tradycje kulinarne, aby móc je zaprezentować. Nie mogą ugotować czegokolwiek, mają określone menu, muszą wykazać się i znajomością tradycji, ale też inwencją, kreatywnością. Muszą być naprawdę pasjonatami – dodał.

W piątkowych kulinarnych zmaganiach uczestniczyły cztery zespoły uczniów klas o profilu gastronomicznym. Najlepsi okazali się uczniowie II klasy o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych w ZSR w Sokółce. Dominika Kiszuk kulinarne zamiłowania przejęła od rodziców uwielbiających gotować. Natomiast Wojtek Backiel przyznał, że gotując od najmłodszych lat i zewsząd go to fascynowało.

przyznał, że gotuje od najmłodszych lat i zawsze go to fascynowało.

Oceniane były: walory smakowe, estetyczne, a także dobór produktów z uwzględnieniem Listy Produktów Tradycyjnych oraz bazę produktów lokalnych, prowadzoną przez Samorząd Województwa Podlaskiego. Obok Wiesławy Burnos i Dariusza Żołądkowskiego potrawy oceniał też wicestarosta powiatu sokólskiego Jerzy Białomyzy.

W trzeciej edycji konkursu bierze udział trzynaście szkół. Kolejne kulinarne zawody już w najbliższy wtorek, 22 lutego w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Janowie.

Partnerem tegorocznej edycji "Gotuj z klasą" jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, a wydarzenie zostało objęte patronatem Podlaskiego Kuratora Oświaty.

Aneta Kursa

fot.: Kamil Timoszuik

