



W każdej edycji Konkursu biorą udział najlepsi uczniowie szkół kształcących w zawodach związanych z gastronomią, z całej Małopolski. W tegorocznym Konkursie wzięło udział aż jedenaście tandemów z małopolskich szkół, których zadaniem było zaprezentowanie stołu szlacheckiego, napoju bezalkoholowego oraz wykwintnego mięsa z aromacie ziół.

### Konkurencja i krytyka

Liczyły się zarówno smak i dekoracja wykonanej potrawy oraz napoju, jak również pomysł na szlachecki stół. Rywalizacja była ostra – ile ekip, tyle pomysłów na piękne stoły. Młodzi adepci sztuki kulinarnej zostali ocenieni przez komisje techniczną i degustacyjną. Potrawy, napoje i nakryte stoły podlegały surowej krytyce profesjonalnego jury, w skład którego weszli przedstawiciele krakowskiej gastronomii, krakowscy barmani oraz losowo wybrani nauczyciele ze szkół biorących udział w zawodach. W trakcie trwania Konkursu, kiedy to uczniowie pod baczny okiem komisji pracowali na swój sukces, w sali obsługi konsumenta nasi goście mogli napić się kawy, herbaty oraz zobaczyć zaprezentowany przez Krzysztofa Wilka z Cukierni Wojciech Wilk pokaz „Desery czekoladowe i ich dekoracja”. Wszyscy z zaciekawieniem podpatrywali sztukę tworzenia samych dekoracji, a następnie wykorzystanie elementów podczas dekoracji tortów.

### Zwycięskie stoły

Po całodziennych zmaganiach kelnerów-barmanów i kucharzy, wszyscy uczestnicy wraz ze swoimi opiekunami z wielkimi emocjami oczekiwali na werdykt.

VII edycja konkursu dla uczniów szkół

# Szlacheckie stoły w Małopolsce

„Wykwintne mięsa w aromacie ziół na szlacheckim stole” – pod tym hasłem, 26 lutego 2011 roku, odbył się VII Małopolski Konkurs „Stół pięknie nakryty”. Jedenaście grup zmierzyło się w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie. Rywalizacja była ogromna, a przygotowane i nagrodzone specjały wyglądały imponująco.

Zwycięski puchar otrzymali uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie – **Iwona Pałka** i **Szymon Sepiał**. Iwona przygotowała szlachecki stół pod nazwą „Ostatni zajazd” i orzeźwiającego drinka z nutą imbiru oraz pachnącego rozmarynu o nazwie „Trunek Soplicy”. Szymon przygotował zakąskę „Nadziejane borowikami pieczone polędwiczki wieprzowe w trawie zubrowej, na aromatycznej soczewicy w kompozycji sosu z czerwonego pieprzu”.

Drugie miejsce w Konkursie zajęli uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie – **Karolina Mietła** i **Monika Dziezic**, które przygotowały „Przysmak wawelski – czyli polędwica w towarzystwie ziół z nutą sosu z chrupiącymi pierożkami” oraz koktajl „Pomarańczowa fantazja”.

Z trzeciego miejsca cieszyli się uczniowie **Karolina Wysogład** i **Sandra Wider** z Zespołu Szkół w Wadowicach. Zaprezentowana przez nie potrawa to „Schab nadziejany polędwiczką w otoczone migdałowej w ziołowej pierzynie” oraz napój pod nazwą „Long drink”.

### Zaproszeni goście

Na ogłoszenie wyników przybyło wielu znamienitych gości, przedstawiciele władz miasta, instytucji samorządowych, którzy od lat wspomagają nasze poczynania.

Naszą uroczystość swoją obecnością uświetnili: Elżbieta Łęczna-rowicz – zastępca Prezydenta Miasta Krakowa, która wręczyła puchar ufundowany przez Stowarzyszenie



Małopolskich Kucharzy i Cukierników za zajęcie I miejsca; Aleksander Palczewski – Małopolski Kurator Oświaty, wręczył puchar Małopolskiego Kuratora Oświaty również dla zdobywcy I miejsca; Dariusz Styryna – zastępca Dyrektora Departamentu Rozwoju Gospodarczego ds. Kształcenia Zawodowego – Urząd Marszałkowski. Wręczył on puchar ufundowany przez Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników za zajęcie II miejsca.

Wśród przybyłych gości byli: Teresa Włosik – kierownik Referatu Szkolnictwa Ponadgimnazjalnego oraz Bohdan Piotrowicz – prezes Stowarzyszenia Pomocy Małopolska, przedstawiciele Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej i przedstawiciele krakowskich hoteli.

### Barmański akcent

Wszyscy uczestnicy i opiekunowie otrzymali pamiątkowe dyplomy uczestnictwa w Konkursie oraz drobne upominki, ufundowane przez naszych hojnych sponsorów.

Najlepszym w Małopolsce gratulujemy i życzymy dalszych sukcesów. Planujemy w kolejnych latach kontynuować Konkurs, mając nadzieję, że dzięki aktywności uczniów rozbu-

dzimy inicjatywę, pomysłowość oraz zainteresowanie młodzieży doskonaleniem zawodowym.

Na koniec uroczystości nie mogło zabraknąć akcentów barmańskich. Krakowska Szkoła Barmanów zakończyła uroczystości konkursowe specjalnym pokazem.

Organizatorzy składają serdeczne podziękowania patronom honorowym, medialnym, merytorycznym i tematycznym, sponsorom oraz osobom biorącym czynny udział w przygotowaniach i przeprowadzeniu całego przedsięwzięcia.

Patronat honorowy nad Konkursem objęli:

**Marek Sowa** – Marszałek Województwa Małopolskiego

**Jacek Majchrowski** – Prezydent Miasta Krakowa

**Aleksander Palczewski** – Małopolski Kurator Oświaty

**Wiesław Jopek** – Prezes Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej

Patronat medialny: **Przegląd Gastronomiczny, Radio Kraków Plus, Dziennik Polski oraz portal internetowy Magiczny Kraków.**

Patronat merytoryczny: **Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników**

Patronat tematyczny: **Swedeponic Sp. z o.o.**

**Iwona Kwapiszewska**