

Wykwintne mięsa na szlacheckim stole



Fot. Anna Kaczmarz

KULINARIA. - Do gotowania trzeba podejść z pasją - mówi Szymon Sepiał, najsprawniejszy kucharz.

W sobotę w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie (ul. Zamoyskiego 6) nagrodzono finalistów VII Małopolskiego Konkursu "Stół pięknie nakryty". Tegoroczna edycja przebiegała pod hasłem "Wykwintne mięsa w aromacie ziół na szlacheckim stole". W konkursie wzięło udział 11 zespołów z małopolskich szkół. Wygrali gospodarze finału.

Szymon Sepiał, który przy okazji zdobył także tytuł najsprawniejszego kucharza, przygotował: pieczone polędwiczki wieprzowe w trawie żubrowej na aromatycznej soczewicy w kompozycji sosu z czerwonego pieprzu. Nazwa równie długa, jak czas przygotowania, choć Szymon nie mógł sobie dokładnie przypomnieć ile zajęło mu wymyślenie dania. Może dlatego, że uczeń III klasy ZSG nr 2 ma nieco więcej na głowie, bo oprócz szkoły pracuje jako pomoc w kuchni słynnym hotelu Sheraton. - Można powiedzieć, że moje marzenie zawodowe już się spełniło. Zawsze lubiłem gotować. Do gotowania trzeba podchodzić z pasją - mówi nastolatek.

W zwycięskim duecie nie mniejszą rolę odegrała Iwona Pałka, która przepięknie nakryła szlachecki stół oraz przygotowała wyjątkowy napój do potrawy - Trunek Soplicy, bezalkoholowy drink, zrobiony na bazie winogron, rozmarynu, soku jabłkowego, herbaty owocowej i dwóch syropów - truskawkowego i imbirowego. Na stole dominowały kolory złoty i bordowy. Były kryształowe karafki, porcelanowe talerze, srebrna zastawa - wszystko w duchu epoki.

- Lubię gastronomię, bo tutaj trzeba się nieustannie kształcić i zajęcia są bardzo ciekawe. Staram się brać udział w różnych konkursach, żeby nabrać większej pewności siebie. Nie chodzę na imprezy - mówi Iwona, która w przyszłości chce zostać idealnym barmanem.

W konkursie II miejsce zajęli uczniowie z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie (os. Złotej Jesieni 16) - Karolina Mietła i Monika Dziedzic za "Przysmak wawelski - czyli polędwicę w towarzystwie ziół z nutą sosu z chrupiącymi pierożkami" oraz napój "Pomarańczowa fantazja". III przypadło uczniom z Zespołu Szkół nr 3 w Wadowicach za "Schab nadziewany polędwiczkami z migdałami w ziołowej otoczce z sosem" oraz napój "Long drink"- Karolina Wysogład i Sandra Wider.

(PP)