

Wiadomości

20.09.2017 21:27

Treść

Honorowy patronat nad konkursem sprawowało Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Naszą szkołę reprezentowała drużyna uczniowska z klasy 3b ZSZ - cukiernik, przygotowana przez panią Lucynę Prorok, w składzie: KINGA BRATANIEC oraz WERONIKA MATAŁA, które zakwalifikowały się do finału 10 – ciu najlepszych spośród 60 – ciu zgłoszeń z całej Polski.

Zmagania finałowe przebiegające w Centrum Sztuki Kulinarnej DORAM w Warszawie obserwowało jury składające się z przedstawicieli w/w jednostek organizacyjnych.

Drużyna reprezentująca naszą szkołę wykonała deser sięgający XVII wiecznej tradycji :

Staropolski piernik długodojrzewający przełożony masą z kaszy manny i bryndzy z musem z suski sechlońskiej w towarzystwie kaszebskiej maleny i zdobyła wyróżnienie, otrzymując nagrodę pieniężną w kwocie 500 złotych oraz liczne nagrody rzeczowe, którymi są następujące książki kulinarne:

- Tańce wokół stołu, czyli polskie tradycje kulinarne
- Fotografiakulinarna



Przewiń do początku