

Wiadomości

30.04.2018 11:13

Treść

FINALISTKA X EDYCJI KONKURSU KULINARNEGO ROBERTA SOWY

22 marca, podczas XXII Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro – największych targów branży HoReCa, odbyła się jubileuszowa 10 edycja autorskiego konkursu Roberta Sowy „Kulinary Talent 2018”.

Kulinary Talent to prestiżowy konkurs, który pozwala odkryć wybitne zdolności wśród rozpoczynających życie zawodowe kucharzy do 23. roku życia. Inaczej mówiąc, jest to pokaz najnowszych trendów w gastronomii, odkrywanych przez młodych adeptów sztuki kulinarnej, wzbogacony ich młodzieńczą fantazją, a zarazem odwagą w łączeniu smaków i różnych technik przygotowywania dań.

Zgodnie z przyjętą formułą, o miano zwycięzcy rywalizują adepci rekomendowani przez doświadczonych szefów kuchni lub nauczycieli zawodu, co gwarantuje wysoki poziom konkursu. Zadaniem uczestników jest przygotowanie oryginalnych w smaku, a zarazem wykwintnych dań, które zachwycą liczne grono jurorów.

„Kulinary Talent 2018” Roberta Sowy oceniały dwa składy jurorskie, do których należały:

JURY PROFESJONALNE, składające się ze znanych autorytetów kulinarnych: Kurt Scheller, Jerzy Pasikowski, Wiesław Bober oraz Dawid Łagowski.

JURY GWIAZD, w którym zasiedli znani i lubiani aktorzy, muzycy, dziennikarze, którymi byli: Grażyna Wolszczak, Hanna Lis, Grażyna Racewicz, Agnieszka Hyży, Rafał Maserak, Andrzej Sołtysik, Filip i Wojciech Chajzer.

Oceniane były m.in.: mis en place, techniki kulinarne oraz kreatywność i estetyka podania, a także smak i dobór składników, czyli to, na co zwracają uwagę Klienci restauracji. Suma punktów wszystkich jurorów technicznych i degustacyjnych utworzyła klasyfikację konkursu.

Nadzór nad Jury technicznym i degustacyjnym sprawował Robert Wojnarowski- szef kuchni N31 restaurant & bar by Robert Sowa. Konkurs poprowadzili: dziennikarz, prezenter i autor programów telewizyjnych Krzysztof Ibisz oraz gospodarz imprezy, czyli Robert Sowa.

Zgodnie z regulaminem tegorocznej edycji konkursu, każdy z uczestników musiał wykorzystać do przygotowania dania kilka obowiązkowych składników i produktów.

W tym roku były to:

- comber z jagnięciny brytyjskiej z kością
- minimum 3 przyprawy z portfolio marki Prymat
- frytki z batatów marki Farm Frites
- minimum 1 produkt marki Bonduelle Food Service (do wyboru spośród następujących: mieszanka grzybów, boczniaki mini, karczochy krojone serca, groszek cukrowy młody Snow Peas, pasternak krojony, salsefia krojona minute)
- napar z wybranej herbaty Herbapol Linia Premium: czarna, Earl Grey,

malinowa, miętowa, zielona, zielona z jaśminem

- minimum 1 produkt ZT Kruszwica wybrany spośród następujących:
Kruszwica Olej z esencją masła, Kujawski tłoczony na zimno – len,
Kujawski 3 ziarna, Oliwier arachidowo-rzepakowy
- Ser Bursztyn firmy Spomlek.

Zespół Szkół Zawodowych w Gorlicach, podczas 10 jubileuszowej edycji konkursu „Kulinary Talent Roberta Sowy”, miała zaszczyt reprezentować uczennica Kinga Brataniec, która została przygotowana przez p. Lucynę Prorok.

Przy tej okazji warto przypomnieć, że Kinga została zakwalifikowana do udziału w konkursie na podstawie wcześniej przeprowadzonych przez p. R. Sowę Warsztatów Kulinarynych, które odbyły się w dniu 04. 01. 2018 r. w ZSZ Gorlice, pod nazwą: „Profesjoniści w kuchni – przygotowanie do kariery”, zasponsorowanych przez firmę Prymat.

Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymali od Organizatora unikatowe stroje kucharskie, w których mieli obowiązek wystąpić – były to: bluza z logotypami sponsorów Konkursu oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, czapka kucharska oraz zapaska z logami Mecenasów Konkursu, a następnie prezentowali swoje umiejętności według kolejności wylosowanej na odprawie (Kinga była uczestnikiem nr 5 i startowała w godz. 12.00 – 12.40)

Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mieli 40 minut oraz dodatkowe

20 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów - zadaniem każdego z nich było przygotowanie 8 porcji dania głównego z wykorzystaniem wszystkich obowiązkowych produktów konkursowych, z których jedna trafiła na stół ekspozycyjny, a pozostałe do degustacji dla jury technicznego i degustacyjnego.

Ponadto każdy uczestnik musiał być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to użytych składników, sposobu przygotowania dania, jak również kompozycji smakowych).

Potrawą wykonaną przez Kingę był: PIECZONY COMBER JAGNIĘCY NA GRZYBOWYM PĘCZOTTO Z NUTĄ SOSU MAŚLANO - MIĘTOWEGO.

W ocenie jury potrawa została przygotowana w dietetyczny sposób, bez nadmiaru przypraw, natomiast mięso według opinii Kurta Schellera, Roberta Wojnarowskiego oraz Filipa Chajzera po prostu: „rozpływało się w ustach”, natomiast pani Hanna Lis wyraziła opinię że bardzo lubi kaszę i : „ od dziś jest fanką Pęczotto”.

Nagrodami w konkursie były między innymi następujące zestawy: noże KURT SCHELLER EDITION (9 elementów), produkty Bonduelle, oleje smakowe firmy Kruszwica, herbaty firmy Herbapol, przyprawy i dodatki firmy Prymat, ozdoby wielkanocne z piernika Piekarni Sorzyński oraz książka kucharska „GOTUJ Z NAJLEPSZYMI” – R. Sowy i M. Moran.

Warto podkreślić, że konkurs „Kulinary Talent” został okrzyknięty imprezą kulinarną roku 2016 w 6. edycji elitarnego przewodnika Poland 100 Best Restaurants - dotychczas do poprzednich edycji konkursu zgłosiło się prawie 360 chętnych, ale w finałach wystartowało tylko 108 uczestników.

Fotorelacja: www.akpa.pl







