

II miejsce dla Ełczan w Finale XI edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych

Jak już poprzednio informowaliśmy, młodzież z Zespołu Szkół nr im. M. Rataja zakwalifikowała się do finału konkursu szkół gastronomicznych. Ostatecznie zajęła II miejsce z potrawą „*Polędwica sous vide w aromatycznym chruście z kiełbasy myśliwskiej staropolskiej z sosem grzybowym, pureé z zielonego groszku i pierogami leniwymi z fasoli i twarogu wędzonego*”

Więcej ze

strony: <https://ksow.pl/aktualnosc/final-xi-edycji-ogolnopolskiego-konkursu-dla-szkol-gastronomicznych>

W dniu 19 listopada 2022 r. w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych przy ul. Komorskiej 17/23 w Warszawie odbył się finał XI edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), którego pomysłodawcą i organizatorem jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Celem konkursu jest popularyzacja oraz rozpowszechnianie wiedzy na temat produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w unijnym systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Finałowe potrawy przygotowali autorzy 10 najlepszych przepisów, które oceniła komisja konkursowa składająca się z przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pani Izabelli Byszewskiej, Prezesa Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, przedstawicieli Współorganizatorów Konkursu – Pana Łukasza Konik, Michała Soliwodę, Prezesa Polskiej Inicjatywy Kulinarnej, Pana Jarosława Uścińskiego, Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz Piotra Szczygielskiego, członka Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.

II miejsce dla Ełczan w Finale XI edycji Ogólnopolskiego Konkursu
dla szkół gastronomicznych



II miejsce: Polędwica sous vide w aromatycznym chruście z kielbasy myśliwskiej staropolskiej z sosem grzybowym, pureé z zielonego groszku i pierogami leniwymi z fasoli i twarogu wędzonego.

Uczniowie: Maria Solińska, Hubert Hyzowski. Opiekun: Anna Korzeń

II miejsce dla Ełczan w Finale XI edycji Ogólnopolskiego Konkursu
dla szkół gastronomicznych



I miejsce *Wiśnie / czekolada / miód*

II miejsce dla Ełczan w Finale XI edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych



Podium zwycięzców.