

III Wojewódzki Plenerowy Konkurs Kulinaryny w Żmiącej

14 czerwca po raz trzeci w Żmiącej koło Limanowej odbył się Plenerowy Konkurs Kulinaryny „Mistrz pleneru”, adresowany do uczestników Małopolskiej Wojewódzkiej Komendy OHP i Centrów Kształcenia i Wychowania, uczących się w zawodzie innym niż kucharz. Organizatorami przedsięwzięcia byli Małopolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy oraz 6-32 Hufiec Pracy w Limanowej.

Otwarcia konkursu w obecności uczestników i zaproszonych gości dokonała Łucja Filipiak – komendant 6-32 HP, a także Jacenty Musiał – Dyrektor Gminnej Biblioteki Publicznej w Starej Wsi. W kulinarniej rywalizacji wzięło udział 19 małopolskich drużyn.

Głównym celem imprezy było rozwijanie pasji i zainteresowań kulinarnych młodzieży OHP, propagowanie zdrowego stylu życia poprzez wykorzystanie w kuchni dietetycznych produktów, a także umiejętność rywalizacji w duchu fair play – informują organizatorzy.

Uczestnicy imprezy pracowali w dwuosobowych drużynach, a ich zadaniem było przyrządzenie potrawy z grilla według samodzielnie opracowanej receptury. Czas przygotowania dania wynosił 90 minut. Efektem pracy grillujących były smaczne potrawy, podane w ciekawy i oryginalny sposób.

Jury w składzie: Krzysztof Świerczek – Wojewódzki Komendant MWK OHP, Jacenty Musiał – Dyrektor Gminnej Biblioteki Publicznej w Starej Wsi, Szymon Nowak – gospodarz miejsca, Jakub Kasiński – szef kuchni w Karczmie Matras w Limanowej i laureat ogólnopolskich konkursów kulinarnych, a także Michał Kowalczyk – wychowawca z 6-36 HP Skomielna Biała nie mieli łatwego zadania. Jak podkreślali – *Przy ocenie komisja brała pod uwagę smak, estetykę podania i kreatywność. Tegoroczne*

potrawy były przygotowane na bardzo wysokim poziomie.

Mistrzami III Wojewódzkiego Plenerowego Konkursu Kulinarnego okazali się reprezentanci Hufca Pracy w Myślenicach: Grzegorz Łukasik i Eryk Napora,

II miejsce przypadło reprezentantom Hufca Pracy w Starym Sączu: Annie Wojtas i Damianowi Lizoń,

III lokatę zajęła drużyna ze Środowiskowego Hufca Pracy w Nowym Sączu: Ewelina Miczołek i Katarzyna Jeleńska.

Podsumowania konkursu i wręczenia nagród dokonał Wojewódzki Komendant OHP Krzysztof Świerczek. Na zakończenie uczestnicy plenerowej imprezy obejrzeli pokaz przygotowania nietypowych deserów z użyciem ciekłego azotu, w wykonaniu młodzieży z limanowskiej jednostki i pana Jakuba Kasińskiego. Każdy mógł spróbować sorbetu arbuzowego i kremu na bazie mascarpone i grillowanych owoców. Mimo deszczowej aury uczestnicy imprezy opuszczali „Stawy przy młynie” w dobrych humorach i zapewnieniem udziału w przyszłorocznej edycji konkursu.

źr./fot.: Małopolska Wojewódzka Komenda OHP