

O odbył się V Wojewódzki Plenerowy Konkurs Kulinaryny Młodzieży OHP

Po dwuletniej przerwie w Młynnem koło Limanowej w Restauracji „Tartak” odbył się V Plenerowy Konkurs Kulinaryny Młodzieży OHP adresowany do uczestników Małopolskiej Wojewódzkiej Komendy OHP i Centrów Kształcenia i Wychowania, kształcących się w innym zawodzie niż kucharz.

Organizatorem przedsięwzięcia była Małopolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy oraz 6-32 Hufiec Pracy w Limanowej. Konkurs odbył się pod Honorowym Patronatem Mieczysława Urygi – Starosty Limanowskiego. Głównym celem imprezy było rozwijanie pasji i zainteresowań kulinarnych młodzieży oraz propagowanie zdrowego odżywiania poprzez wykorzystanie do przygotowania potraw zdrowych i naturalnych składników.

W kulinarniej rywalizacji wzięło udział 18 małopolskich drużyn. Po oficjalnym otwarciu Konkursu uczestnicy pracowali w dwuosobowych drużynach, a ich zadaniem było przygotowanie pstrąga z grilla wraz z dodatkami według samodzielnie opracowanej receptury. Efektem pracy grillujących były smaczne potrawy podane w ciekawy i oryginalny sposób. Przy ocenie komisja brała pod uwagę smak, estetykę podania potrawy, a także kreatywność w przygotowaniu.

Jury w składzie: Pani Bożena Rążewska Zastępca Wojewódzkiego Komendanta Małopolskiej Wojewódzkiej Komendy OHP, Jakub Kasiński – właściciel Restauracji „Tartak”, laureat ogólnopolskich konkursów kulinarnych, nauczyciel przedmiotów zawodowych, Jacenty Musiał – Dyrektor Gminnej Publicznej Biblioteki w Starej Wsi, a także Ewelina Bartuś – wychowawca 6-17 HP Oświęcim, nie miało prostego zadania.

– Gratuluję wszystkim, bo pomimo, że nie jesteście kucharzami potrafiliście przygotować tak wspaniałe potrawy – podkreśliła Pani Bożena Rążewska.

– Obserwując Was dzisiaj jestem zaskoczony, że młodzież jest tak entuzjastycznie nastawiona na życie, że gotuje z taką radością i pasją – powiedział Jacenty Musiał – członek komisji.

– Bardzo miło było dzisiaj oceniać Wasze dania. Widać było, że wkładaliście w to dużo serca i gotowaliście z uśmiechem. Na początku był trochę stres, ale potem było już minął i widać było uśmiech na twarzy, zresztą to przełożyło się to na dania – powiedział Pan Jakub Kasiński.

– Cieszę się, że mogłem gościć na Konkursie i doceniam pomysły, zaangażowanie i te wspaniałe potrawy, które przygotowała młodzież (...) Życzę abyście dalej realizowali swoje pasje, a pomysły finalizowali na różnego rodzaju na konkursach czy w dorosłym życiu – podsumował Gość Honorowy Mieczysław Uryga – Starosta Limanowski.

Ostatecznie mistrzami V Plenerowego Konkursu Kulinarne Młodzieży OHP okazali się reprezentanci Centrum Kształcenia i Wychowania w Szczawnicy-Jabłonce – Wiktoria Latta i Karolina Gasińska. Drugie miejsce zajęły Patrycja Wąsowicz i Bożena Siciarz – drużyna z Limanowej. Natomiast trzecie miejsce przypadło Karolinie Jasak i Paweł Ryczek z 6-24 HP z Dąbrowy Tarnowskiej.

Na zakończenie uczestnicy plenerowej imprezy mieli okazję obejrzyć pokaz kuchni molekularnej przygotowany przez Pana Jakuba Kasińskiego, który zrobił na wszystkich duże wrażenie.



