

Wielkie gotowanie w plenerze! IV Wojewódzki Konkurs Kulinarny Młodzieży OHP w Limanowej.

18 czerwca w Żmiącej odbył się IV Wojewódzki Konkurs Kulinarny „Mistrz Pleneru”, adresowany do uczestników Małopolskiej Wojewódzkiej Komendy OHP i Centrów Kształcenia i Wychowania, kształcących się w innym zawodzie niż kucharz. Organizatorami przedsięwzięcia była Małopolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy oraz 6-32 Hufiec Pracy w Limanowej, a Honorowy Patronat nad wydarzeniem sprawował Mieczysław Uryga – Starosta Limanowski. Głównym celem imprezy było rozwijanie pasji oraz zainteresowań kulinarnych młodzieży oraz propagowanie zdrowego stylu życia poprzez wykorzystanie do przygotowania potrawach zdrowych i naturalnych składników.

W kulinarniej rywalizacji wzięło udział 19 małopolskich drużyn. Otwarcia konkursu w obecności uczestników i zaproszonych gości dokonała Ewa Opałek-Śnieg – kierownik zespołu ds. kształcenia i wychowania w Małopolskiej Wojewódzkiej Komendzie OHP, a także Beata Setlak – komendant 6-32 Hufca Pracy w Limanowej. Uczestnicy zgrupowani dwuosobowych drużynach, mieli za zadanie przyrządzenie potrawy z grilla według samodzielnie opracowanej receptury, co ważne, wykorzystując w niej produkt regionalny. Na przygotowanie dania młodzież miała 90 minut. Dania powstawały głównie na bazie fileta z kurczaka, ale znalazły się także potrawy z polędwiczek wieprzowych, pstrąga czy karkówki. Efekty pracy grillujących były smaczne potrawy podane w ciekawy i oryginalny sposób. Przy ocenie komisja brała pod uwagę smak, estetykę potrawy, a także kreatywność i starannie przygotowane.



Jury w składzie: Ewa Opałek-Śnieg – kierownik zespołu ds. kształcenia i wychowania w Małopolskiej Wojewódzkiej Komendzie OHP, Jakub Kasiński – szef kuchni i laureat ogólnopolskich konkursów kulinarnych, a także Urszula Malik – wychowawca Centrum Kształcenia i Wychowania w Szczawnicy-Jabłonka stanęło przed niełatwym wyborem. Jak podkreślała komisja oceniająca, z roku na rok dania są na coraz wyższym poziomie, co sprawia, że wybór najlepszej potrawy jest niezwykle trudny.

Ostatecznie mistrzami IV Wojewódzkiego Plenerowego Konkursu Kulinarnego okazali się reprezentanci Centrum Kształcenia i Wychowania w Szczawnicy-Jabłonka: Justyna Chrobak i Jędrzej Sztajer. Drugie miejsce zajęli Grzegorz Wiśliliński i Mikołaj Słapa – drużyna z Ośrodka Szkolenia i Wychowania w Lanckoronie. Natomiast trzecie miejsce przypadło Joannie Nowotny i Radosławowi Kołodziejkiemu – drużynie z 6-5 Hufca Pracy w Krakowie.

Podsumowania konkursu i wręczenia nagród dokonała komisja

konkursowa wraz z gościem honorowym – Starostą Limanowskim Mieczysławem Urygą, który podziękował wszystkim za udział i zachęcił do zwiedzania pięknych okolic powiatu limanowskiego.

„Na deser” uczestnicy plenerowej imprezy mieli okazję obejrzeć pokaz przygotowania sushi przez zawodowego Sushi Mastera. Dodatkową atrakcją dla chętnych było samodzielne przygotowanie sushi, a następnie degustacja.

