

UCZNIOWIE BZSZ POŁĄCZYLI PASJĘ KULINARNĄ Z PROMOCJĄ REGIONU

W Bieszczadzkim Zespole Szkół Zawodowych w Ustrzykach Dolnych dobiegł końca kolejny etap realizacji projektu „Kultura kulinarna łączy pokolenia”. Tym razem w pracowni gastronomicznej zapachniało regionalnymi przysmakami. Wszystko za sprawą konkursu „Kulinarny przysmak regionu”, który podsumowywał międzypokoleniowe warsztaty kulinarne.

W pierwszym etapie realizacji zadania, młodzież z klas o profilu gastronomicznym nawiązała współpracę z Kołami Gospodyń Wiejskich z miejscowości Stańkowa, Krościenko, Ustjanowa i Jałowe. Pod czujnym okiem doświadczonych gospodyń młodzi adepci sztuki kulinarnej poznawali receptury i sposób wykonania potraw związanych z regionem. Cenne doświadczenia z warsztatów uczniowie wykorzystali w trakcie zmagania konkursowych. Trzyosobowe zespoły rywalizowały ze sobą przygotowując poznane na warsztatach dania. Zadanie konkursowe zakładało wykonanie potrawy zgodnie z przepisem, w oparciu o regionalne produkty oraz z wiernym odtworzeniem formy i smaku.

Celem konkursu, którego finał odbył się 01 czerwca 2017r., było rozwijanie pasji i umiejętności kulinarnych uczniów Bieszczadzkiego Zespołu Szkół Zawodowych przy równoczesnej promocji kultury kulinarnej regionu. Dzięki tej inicjatywie młodzież udowodniła, że jest ciekawa historii swojej małej ojczyzny i chce odkrywać region również przez smak i tradycje kulinarne.

W zmaganiach konkursowych najlepszy okazał się zespół klasy I Technikum Żywienia w składzie: Wanessa Mucha, Wiktoria Armata, Gabriela Sidor, który przygotował doskonałe gołąbki z tartych ziemniaków, inspirowane przepisem Gospodyń z Jałowego.

Na drugim miejscu znalazła się drużyna z klasy II Technikum Żywienia w składzie: Dariusz Czapliński, Diana Dunaj i Joanna Kominiarczyk, która wykonała bigos bieszczadzki według tradycyjnej receptury Gospodyń z Krościenka.

Trzecie miejsce przypadło zespołowi młodych kucharzy z III klasy zasadniczej szkoły zawodowej, który reprezentowali: Aleksandra Romańczyk,

Wiktoria Sadnicka i Sebastian Misiewicz. Jury oceniało wykonane przez uczniów paszteciki biesiadne zgodne z przepisem przekazanym przez Gospodynie z Ustjanowej.

Ostatnią wyróżnioną potrawą były pierogi w różnych smakach, przygotowane przez młodzież z klasy III Technikum Żywności Martynę Siwak, Sebastiana Zajęca i Mateusza Rymarczyka, których tajniki wykonania uczniowie poznali za pośrednictwem Gospodyń ze Stańkowej.

Nad przebiegiem zmagania konkursowych czuwało jury w składzie: pan Julian Czarnecki – dyrektor BZSZ, pan Paweł Germański – Prezes Stowarzyszenia Ustyan oraz pan Paweł Sykała – nauczyciel w BZSZ. Dzięki współpracy projektowej ze Stowarzyszeniem Ustyan wszyscy uczestnicy konkursu zostali nagrodzeni.

opracowała Monika Woźniak

zdjęcia Ewa Barzycka