

## **Finaliści IX edycji konkursu na przepis kulinarny**

W związku z rozstrzygnięciem Etapu II **IX edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS** wyłoniono autorów 10 najlepszych przepisów kulinarnych, którzy zostaną zaproszeni do udziału w Ogólnopolskim Finale Konkursu.

Kilkadziesiąt prac nadesłanych z ponadpodstawowych szkół o profilu gastronomicznym z całej Polski 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 Jarosława Uścińskiego, Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Piotra Szczygielskiego, członka Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz Pana Łukasza Konika, Prezesa Polskiej Inicjatywy Kulinarnej.

Zgodnie z regulaminem konkursu komisja dokonała oceny merytorycznej przesłanych prac według następujących kryteriów:

- 1) wykorzystanie w przepisach polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS;
- 2) znaczenie wykorzystanych polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS;
- 3) pomysłowość i kreatywność przepisu;
- 4) uzasadnienie wyboru produktów i potraw;
- 5) prezentacja potrawy na podstawie zdjęć;
- 6) forma przepisu, jasność, precyzyjność.

W wyniku przyznanej punktacji wyłoniono autorów 10 najlepszych przepisów, którzy wezmą udział w Finale IX edycji Konkursu:

- Patrycja Szczepaniak pod opieką Pani Beaty Łuki, Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie, przepis na *Comber jagnięcy w dwóch odstonach/ demi glace z wiśnią nadwiślanką/ krupnioki w panierce/sernik grzybowy z suską sechlońską/ purée z pasternaku/ mus z marchewki/ karmelizowane jabłko/ olej szczypiorkowy*
- Anna Elsner pod opieką Pani Judyty Lamży, Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim – Technikum nr 2 im. KEN, przepis na *Glazurowany comber jagnięcy w sosie winno-żurawinowym w towarzystwie kulki z krupnioka w ziołach, z purée fasolowym, chipsem serowym, jesiennymi warzywami i kurkami*
- Ewa Kolińska i Diana Yazichyan pod opieką Pani Małgorzaty Węglewskiej, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie, przepis na *Szarlotkę na zimno z galaretką truskawkową, nutellą ze śliwek i fasoli na chrupkim ciastku, podaną z sosem miętowo-czekoladowym*
- Gabriela Siedlecka i Małgorzata Poniadowska pod opieką Pani Anny Korzeń, Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elku, przepis na *Nogę kaczki duszoną w piwie z aksamitnym purée pietruszkowo-jabłkowym, glazurowanymi buraczkami z miodem i wiśniami oraz ziołowym olejem rydzowym*
- Maksymilian Szymaszek pod opieką Pani Agnieszki Kusak, Zespół Szkół im. prof. J. Groszkowskiego w Mielcu, przepis na *Wrzawę w jabłku pieczonym*
- Kamil Wójtowicz i Jakub Woźniak pod opieką Pana Roberta Stanka, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu, przepis na *Góralski*

*comber na moskolu*

- Pola Pyzdrowska i Oliwia Andrzejewska pod opieką Pani Katarzyny Hryciuk, Zespół Szkół Ekonomiczno - Usługowych w Żychlinie, przepis na *Placki ziemniaczane/ majonez/ sos jabłkowo-śliwkowy/ chips z kapusty*
- Aleksandra Pawłowska i Weronika Kulesza pod opieką Pana Michała Grzywacza, Technikum Spożywczo - Gastronomiczne im. Jana Pawła II w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, przepis na *Brownie z konfiturą z suski sechlońskiej, śmietaną wiśniową i pudrem z andrutów*
- Filip Słabiński i Zuzanna Dzieńis pod opieką Pani Agaty Drywulskiej-Bartyzel, Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach, przepis na *Suwalskiego dymnego jelenia pod miętowym mchem z sosem holenderskim po podlasku, w towarzystwie dyniowych klusek i słodkiej suski na jabłkowo-truskawkowej ściółce*
- Mateusz Pluciński pod opieką Pana Marcina Kolasińskiego, Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, przepis na *Sernik z bryndzy na kruchym spodzie migdałowo-orzechowym z kruszonką z fasoli i espumą truskawkowo-wiśniową oraz tiulem*

Gratulujemy Finalistom!

**Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi informuje, że w związku z przedłużeniem kształcenia na odległość w szkołach i placówkach oświatowych – Ogólnopolski Finał IX edycji Konkursu odbędzie się w 2021 r.**

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Biurem Konkursu:

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

ul. Widok 20, lok. 1

00-023 Warszawa

e-mail: [izba@produktyregionalne.pl](mailto:izba@produktyregionalne.pl)

tel. 22 692 71 11, 519 592 001, 505 175 578

### Podstawa prawna

Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 5 listopada 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. 2020 r. poz. 1960)

<https://dziennikustaw.gov.pl/DU/2020/1960>



MINISTERSTWO  
ROLNICTWA  
I ROZWOJU WSI



Krajowa Sieć  
Obszarów Wiejskich



Program  
Rozwoju  
Obszarów  
Wiejskich  
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.  
Konkurs współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.