

Sprawozdanie z Turniej Kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych na tradycyjne dania z gęsiny

Dnia 12 grudnia 2014 r. w Świeciu odbył się konkurs kulinarny , którego celem działań organizatorów jest przypomnienie dawnych smaków, produktów i tradycji kulinarnych oraz promocja gęsiny, jako wspaniałego, pełnowartościowego i smacznego mięsa.

W konkursie z naszej szkoły wzięły udział dwie drużyny czteroosobowe(2 kucharzy i 2 kelnerów):

- I drużyna: Karol Pokorski, Krystian Korgul. Patryk Flader, Mateusz Kobus – uczniowie klasy III c TŻiUG – uczniów przygotowywała do konkursu pani Hanna Świrzyńska
- II drużyna: Adrian Machela- kl. IIIc/d kucharz, Karol Czmoch – kl. IIa kucharz, Joanna Chyła- kl. IIIb TŻiUG, Miłosz Lipowicz kl. IIIc TŻiUG - uczniów przygotowywała do konkursu pani Katarzyna Okleja

Podczas, gdy zespoły z klas kucharskich przygotowywały potrawy, reprezentanci klas o profilu kelnerskim miały za zadanie zaaranżować stół, świąteczny/bożonarodzeniowy na którym będą podawane potrawy. Oceniana była praca kucharzy jak i kelnerów.

Druga drużyna zdobyła III miejsce.







Zupa: Zupa z brokwi z grzankami
Danie główne: Smażone pierogi z gęsi z sosem z powidel
śliwkowym

