Magiczny Kraków

# Obwarzanek z solą czy ze szparagami? Wyniki konkursu

2019-05-21

**Czy trudno jest ulepić obwarzanka? Najmłodsi adepci rzemiosła piekarskiego udowodnili, że przygotowanie obwarzanków może być świetną zabawą. A uczniowie szkół gastronomicznych pokazali, że ten krakowski wypiek może być podstawą przekąski promującej dziedzictwo kulinarne regionu. Wszystko to podczas Święta Obwarzanka, które odbyło się 18 maja na Małym Rynku.**

Do zorganizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 oraz Urząd Miasta Krakowa konkursu na danie z obwarzankiem przystąpiło 13 uczniów trzech krakowskich szkół: Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1, Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 i Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego. W swoich propozycjach uczestnicy uwzględnili tradycyjne małopolskie produkty: oscypek, bundz, bryndzę podhalańską, kiełbasę piaszczańską i lisiecką, kapustę charsznicką, śliwkę suskę sechlońską, fasolę „piękny Jaś” i jabłko łąckie. Pierwsza część konkursu odbyła się 9 maja. W jury oceniającym uczniowskie propozycje zasiedli: Dominika Witkowicz - przedstawicielka Urzędu Miasta Krakowa oraz profesjonaliści: Krzysztof Gawlik (Executive Chef na New York University of Technology, World Master Chef w 2015 r.), Piotr Sabala, Wojciech Wołosowski, Łukasz Nowakowski i Michał Henzel.

Uczniowie ponownie poddali ocenie swoje dania podczas Święta Obwarzanka, gdzie oceniło je jury w składzie: dr Lucy Margaret Long - badaczka kultury kulinarnej, profesor Uniwersytetu Stanowego w Ohio, członek Instytutu Smithsona, autorka publikacji i programów publicystycznych nawiązujących do tradycji kulinarnych i kultury kulinarnej, Barbara Tekieli, Elżbieta Tomczyk-Miczka, szef kuchni i konsultant kulinarny Adam Chrząstowski, Krzysztof Gawlik, Adam Sabała oraz Wojciech S. Wocław. Podczas wręczania nagród Andrzej Ptasznik, Dyrektor Zespół Szkół Gastronomicznych Nr 2 w Krakowie, gratulował uczestnikom wysokiego poziomu. W konkursowej degustacji brały również udział Anna Kofrel-Jasińska, Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa do spraw Edukacji, Sportu i Turystyki i Elżbieta Kantor, Dyrektor Wydziału ds. Turystyki. Pierwsze miejsce zdobyła Wiktoria Wojcieszko, która zaproponowała obwarzanka z sezonową sałatką z botwinki, carpaccio z buraka, sosem malinowym, serem kozim i szparagami. Drugie miejsce przyznano Dmytrowi Stadnykowi, a trzecie Helenie Kaim. Konkurs patronatem merytorycznym objęła Polska Akademia Sztuki Kulinarnej.

Przygotowanych przez uczniów szkół gastronomicznych dań można było spróbować podczas sobotniego Święta Obwarzanka. Na Małym Rynku można było też własnoręcznie ulepić obwarzanki, czy wziąć udział w licznych konkursach dotyczących kulinarnego dziedzictwa miasta.