Wrzesiński Turniej Kulinarny

Niewiele jest dni w roku, które są w stanie poruszyć kilkudziesięciotysięczną społeczność średniej wielkości miasta. Miasto jak miasto, ma swoją specyfikę i swoje problemy. Jednak jest taka przestrzeń życia, która każdemu członkowi wspólnoty chociażby miejskiej, rodzi uśmiech na twarzy. Ta przestrzeń dotyczy tego, co każdy z nas uwielbia. Mianowicie jedzenia.

Zespół Szkół Zawodowych nr 2 we Wrześni, ze względu na swoje umiejscowienie w budynku ponad stuletnich koszar wojskowych zwany „Koszarami”, od wielu lat przygotowuje fachowców branży kulinarnej. Od jedenastu lat, pod okiem Pani Wicedyrektor Doroty Kaczmarek, organizuje też turniej dla piekarzy oraz cukierników, od roku zaledwie konkurs kucharski. Bo najlepiej jest sprawdzić swoje umiejętności w konfrontacji z innymi rówieśnikami. Można wówczas podpatrzyć inne techniki, sprawdzić kunszt innych mistrzów, których wiedzę i umiejętności wykorzystują ich uczniowie. Można tez wymienić się umiejętnościami, wiedzą, wszystko oczywiście w formie konkursu, akceptowanego przez kuratorium oświaty, które czuwa nad podstawą merytoryczną sytuacji dydaktycznej.

Jednak wiele zależy od pasji i zdolności motywacyjnych nauczycieli oraz mistrzów, bo diamenty się znajdują, ale do brylantu droga daleka. I tu przychodzi motywacja i chęć pracy zespołu organizacyjnego, który potrafi namówić do współpracy wielu partnerów lokalnych, sponsorów, media, samorządowców, ściągnąć najlepszych szefów kuchni, mistrzów piekarskich, kadrę krajową cukierników, celebrytów kulinarnych, czy też inne osoby z branży. Dzięki niesamowitej energii, w tym przypadku pań organizatorek konkursu wraz z całą społecznością uczniowską, powstaje wydarzenie, które odbija się echem nie tylko w regionie, ale i w całym kraju. Tak też było w przypadku XXIV OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU NA NAJLEPSZEGO UCZNIA W ZAWODZIE PIEKARZ I CUKIERNIK oraz II OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU NA NAJLEPSZEGO UCZNIA W ZAWODZIE KUCHARZ, w obu konkursach były to eliminacje województwa wielkopolskiego. Dzięki doświadczeniu szkoły, wielu laureatów konkursów ogólnopolskich, wywodzących się właśnie z Koszar, do dziś pracuje w restauracjach regionu i nie tylko, dlatego świadomi mieszkańcy Wrześni z uśmiechem i dozą ciekawości przyjęli informację o kolejnej edycji turnieju.

Konkurs trwał długo. Rozpoczął się uroczyście, krótko po godzinie ósmej rano, a ostatnie nagrody zwycięzcom wręczono przed dziewiętnastą. Dyrektor szkoły, Maciej Mielczarek, zainaugurował turniej powitaniem gości, uczestników i przedstawieniem programu zawodów. Następnie rozpoczęła się część testowa, po niej uczniowie przemieścili się do branżowych pracowni. Cukiernicy rywalizowali w pracowni Pana Przemysława Kuczory, który wykształcił już kilku mistrzów Polski. Piekarze rywalizowali w piekarni PSS Społem, natomiast kucharze w godzinnych turach pozostali w pracowni Koszar.

Konkurs piekarzy trwał pięć godzin, tematem było rzemiosło. Pierwsze miejsce zajął Krzysztof Ścigocki z Cechowej Szkoły Rzemieślniczej z Gniezna. Jego trefl powstańczy, doskonale wpisał się w niedawne obchody rocznicy 100-lecia wybuchu Powstania Wielkopolskiego. Tytuł wicemistrza otrzymał Lucjan Malinowski z ZSU-G w Pleszewie, natomiast trzecie miejsce przypadło Jackowi Błaszykowi z ZS nr 4 w Lesznie.

Zdecydowaną faworytką konkursu była Zosia Grzegorska z ZSZ nr 2 we Wrześni. Jeszcze rok temu pomagała przy organizacji turnieju, przyglądając się pracom koleżanek i kolegów po fachu, żeby w tym roku zdetronizować konkurentów. Drugie miejsce zajęła Katarzyna Wojtkowiak z ZS nr 4 w Lesznie, natomiast trzecie miejsce należało również do uczennicy Koszar, Jagody Wesołowskiej. Temat podobny jak u piekarzy, czyli rzemiosło, doskonale pozwolił uwolnić pokłady wyobraźni przyszłym cukierniczkom.

Najliczniejszą, kilkunastoosobową grupę stanowili kucharze. Dla organizatorów była to dopiero druga edycja, więc emocje były jeszcze większe. Tematem przewodnim były „wariacje z wieprzowiną”. Przewodniczący jury, w podsumowaniu stwierdził, że dzień wcześniej sędziując profesjonalne zawody kulinarne, mógłby nie odróżnić prac uznanych szefów kuchni od prac niektórych uczestników tego konkursu. Była to najwyższa forma uznania dla poziomu zawodów. Zwyciężyła Agata Iwanowska również z Koszar, co ukontentowało całą szkolną społeczność, drugie miejsce zajęła Estera Ratajska z ZSP w Kościanie, trzecie miejsce przypadło Szymonowi Suszczewiczowi z ZS nr 4 w Lesznie.

Sukces uczniów ZSZ nr 2 we Wrześni nie był wcale przypadkowy. Od kilku lat wygrywają oni zawody ogólnopolskie, więc świadczy to o poziomie nauczania tej szkoły i odpowiednim klimacie wokół kulinariów, stworzonym przez organizatorów oraz środowisko wrzesińskie. Wrześnianie o tym wiedzą, gdyż codziennie jedzą ciasta, pieczywo, czy też chodzą do restauracji, gdzie uczniowie Koszar, kształcący się w zawodzie piekarza, cukiernika, czy też kucharza, mogą dzięki swoim mistrzom, po prostu popłynąć, by rozwijać swój talent. Serdecznie gratulujemy i trzymamy kciuki za finały ogólnopolskie, które odbędą się w kwietniu we Wrocławiu i w Zabrzu.

W imieniu organizatorów kieruję podziękowania dla osobowości w branży, tj. osób, które przyjęły zaproszenia do pracy w komisjach oceniających: Mieczysław Chojnowski, Piotr Koperski, Przemysław Kuczora, Paweł Mieszała, Marcin Parysek, Robert Błażejewski, Marcin Dzieńkowski, Honorata Glanc, Wiesław Kuropatwa, Krystyna Plucińska, Zbigniew Pokrant, Tomasz Adamski, Wojciech Bednarek, Manuela Gołąb, Andrzej Gołąbek, Sebastian Kierczyński, Maciej Zieliński.

Dziękuję patronom honorowym, patronom medialnym, sponsorom za zainteresowanie młodymi adeptami sztuki cukierniczej, piekarskiej i kucharskiej.



Łukasz Muciok

markasamawsobie.pl