



Młodzi barmani dali efektowny show.

Smakotyki z czarnej skrzynki

Międzynarodowe gotowanie. W piątek w bytomskim „Gastronomiku” odbyły się V Międzynarodowe Warsztaty Gastronomiczno-Hotelarskie.

Jak co roku, w przedsięwzięciu wzięli udział uczniowie prawie dziesięciu szkół gastronomicznych z Polski oraz zza granicy – tym razem do Bytomia przyjechali goście z Niemiec, Finlandii i Portugalii. Jako mistrzowie uczyli ich najlepsi kucharze, szefowie kuchni renomowanych restauracji i hoteli, wśród których znaleźli się – co szczególnie miłe – także absolwenci bytomskiej placówki. „Gwoździem” imprezy był Międzynarodowy Konkurs Młodych Kucharzy. Tym razem przeprowadzono go w zupełnie innej formule niż w latach ubiegłych. Wcześniej – dwuosobowe drużyny przygotowywały dania, które wcześniej zgłosiły do konkursu. Tym razem konkurs rozegrano w formule „Black box”, czyli „Czarna skrzynka”. Każdy z zespołów otrzymał bowiem takie same składniki i musiał z nich przyrządzić wymyślony od razu zestaw obiadowy. W „Czarnej skrzynce” znajdowały się następujące składniki: polędwiczki wieprzowe, szparagi świeże, ryż ciemny, jajka, śmietana. Poza tym

z dodatkowymi produktami (m.in. przyprawami). Jurorzy oceniali nie tylko efekt finalny, czyli smak i wygląd przyrządzonych potraw, ale także pracę młodych kucharzy w czasie gotowania. Ostatecznie pierwsze miejsce zdobyli reprezentanci Finlandii **Niko Lehto** i **Jonas Grönqvist**. Na drugim miejscu byli **Marlene Berger** i **Dennis Wolany** z Niemiec, a trzecie zajęli bytomianie: **Dawid Domin** i **Barłomiej Kregiel**. Z kolei tytułem Osobowości Kulinarnej warsztatów mogła się cieszyć **Bruna Matias** z Portugalii.

Jak co roku, Międzynarodowe Warsztaty Gastronomiczno-Hotelarskie zostały połączone z wieloma pokazami i konsultacjami. Były prelekcje someliera, czyli znawcy i degustatora win, oraz baristy, specjalizującego się w parzeniu kawy. Tradycyjnie prawdziwą furorę robiły pokazy barmana, absolwenta szkoły **Krzysztofa Drabika**, który w zonglowaniu butelkami osiągnął biegłość, jakiej pozazdrościć by mu mogło wielu zawodowych cyrkowców. Zdobył on m.in. tytuł mistrza Chin i Dalekiego Wscho-

du. Podczas wieczornego pokazu dla zaproszonych gości zonglował równocześnie pięcioma płonącymi butelkami albo trzema butelkami i dwoma „wypasionymi” telefonami komórkowymi wypożyczonymi od publiczności.

Rozegrano także szereg innych konkursów. W konkursie „Szkolny mistrz carvingu” (carving to wycinanie dekoracji z warzyw i owoców) pierwsze miejsce zdobyła **Patrycja Bubalik**, drugie **Agnieszka Zielińska**, a trzecie **Dawid Domagalski**. W konkursie nakrycia stołów występowały dwuosobowe zespoły. Pierwszą nagrodę zdobyli **Vanessa Feledyn** i **Przemysław Pałys**, drugą **Sabina Zok** i **Karolina Kowalska**, a trzecią **Marcelina Salamon** i **Estera Sorychta**. W konkursie barmańskim pierwszy był **Barłomiej Pełka**, drugi **Dawid Mikolajis**, trzecia **Aleksandra Lopata**. Z kolei w konkursie Metamorfoza – Businesswoman pierwsze miejsce zdobyły **Anna Kokot** i **Patrycja Paruzel**, drugie **Aleksandra Kessler** i **Sandra Buczek**, a trzecie **Magdalena Jarosz** oraz **Patrycja Jesionek**. (m)