

# Final konkursu

## MŁODY KREATOR SZTUKI KULINARNEJ ROZSTRZYGNIĘTY!

15 marca br. w Centrum Kulinarным Unilever Food Solutions przy ulicy Bałtyckiej w Poznaniu mieliśmy okazję obserwować zmagania młodych adeptów sztuki kulinarnej podczas finału konkursu Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2017. Organizatorem tego wydarzenia jest Unilever Food Solution.

Młody Kreator Sztuki Kulinarnej to konkurs, który promuje młodych adeptów sztuki kulinarnej oraz zachęca ich do doskonalenia swoich umiejętności poprzez aktywny udział w życiu środowiska kulinarnego. 12 uczniów rywalizujących w finale zostało wyłonionych podczas dwóch półfinałów, które odbyły się 18 stycznia oraz 16 lutego.

Wśród uczestników znaleźli się: Tomasz Haczkowski z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich w Kołobrzegu, Marika Karulak z Zespołu Szkół Technicznych w Zbąszynku, Dariusz Serkis z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim, Joanna Palińska z Zespołu Szkół Gastronomicznych Technikum nr 9 we Wrocławiu, Mateusz Ludwicki z Zespołu Szkół Gastronomicznych Technikum nr 9 we Wrocławiu, Daniel Ogonowski z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, Karolina Krzyżak z Technikum Lider w Lublinie, Tomasz Siewierski z Technikum Lider w Lublinie, Grzegorz Królik z Technikum Lider w Lublinie, Piotr Pezowicz z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku, Beata Słomianna z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy oraz Mariusz Jasiński z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku.

W tej edycji uczestnicy zmierzili się z owocami morza. Do przygotowania mieli danie główne z krewetek z dowolnym rodzajem Primerby Knorr Professional. Najlepiej z tym zadaniem poradziła sobie Beata Słomianna z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy, tuż za nią uplasował się Daniel Ogonowski z Zespołu Szkół Gastronomiczno-



-Hotelarskich w Warszawie oraz Grzegorz Królik z Technikum Lider w Lublinie. Uczestników oceniało jury pod przewodnictwem Tomasza Puroła.

Zwycięzcy konkursu otrzymała możliwość odbycia stażu w restauracji z gwiazdką Michelin oraz zagwarantowała sobie miejsce w finale konkursu dla profesjonalnych szefów kuchni Primerba Cup 2017. Zdobywca drugiego miejsca otrzymał w nagrodę Mikser KitchenAid, natomiast zdobywca trzeciego miejsca – profesjonalne noże DICK. Ponadto każda ze szkół laureatów otrzymała sous-vide oraz pakowarkę Hendi.

