

Patriotyzm na talerzu. Młodzież przygotowała wypieki z okazji 100. rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości [ZDJĘCIA]

Różne receptury, składniki i sposoby przyrządzania, ale efekt miał przypominać o jednym - 100. rocznicy odzyskania przez Polskę niepodległości.

Dwuosobowe zespoły uczniów z całego województwa od samego rana w murach Zespołu Szkół Zawodowych nr 4 w Opolu przygotowywały desery, które swoim wyglądem bądź smakiem miały nawiązać do rocznicy odzyskania niepodległości. Każdy zespół miał do dyspozycji pełną pracownię gastronomiczną.

- Robimy ciasto cygaretkowe, do tego krem mascarpone i granat. My zdecydowałyśmy się na ciasto kruche w kolorze czerwonym. Na znak patriotyzmu, moje ręce też są w tym kolorze. Nasz tort będzie wyglądał jak orzełek z polskiego godła. Czerwony biszkopt to symbol krwistej ziemi. Na górze będzie budowla Monte Cassino. My robimy flagę Polski z masy cukrowej. Postawiliśmy na sernik, do którego dodaliśmy barwnik, żeby to wszystko ładnie wyglądało - dodają uczniowie.

Wypieki oceniało jury degustacyjne, techniczne i sponsorskie, którego członkowie brali pod uwagę nie tylko pomysł i dobór produktów, ale także sposób wykonania i kreatywność.

- Uczniowie mieli do wykonania bardzo trudne zadanie i każdy zespół podszedł do niego w inny sposób - zauważa Alicja Świczewska-Kos, nauczycielka z Zespołu Szkół Zawodowych nr 4 w Opolu. - Wykorzystali kolory biało-czerwone, motyw z tamtego okresu albo surowiec. Szczególne wzięcie miał rozmaryn i kasztany. Tematem przewodnim był jednak ser, który musiał być wykorzystany. Mógł być kozi, mascarpone lub owczy. Dodatkowo musiał być element pieczony, ze względu na tytuł naszego konkursu "Patriotyczny wypiek". - dodaje Świczewska-Kos.

Zwycięski zespół oprócz nagród rzeczowych i kosztów słodczy otrzymał możliwość wzięcia udziału w jednodniowych warsztatach szkoleniowych w Mikołowie. Dodajmy, że Radio Opole objęło to wydarzenie patronatem medialnym.