

W piątek, 21 października odbył się finał ogólnopolskiego konkursu kulinarnego „Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016". Na najwyższym podium stanął zespół z Trójmiasta - Tomasz Grota oraz Mikołaj Kobryń. Maciej Pisarek i Dariusz Serkis z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim zajęli II miejsce, zaś III przypadło młodym kucharzom z Warszawy - Maciejowi Małeckiemu i Michałowi Sosze. Konkurs zorganizowała firma MAKRO Cash & Carry Polska, a partnerstwo strategiczne nad projektem objął Żółty Przewodnik Gault & Millau Polska.

Jak co roku zadaniem zespołów w ramach finałów konkursu było przygotowanie w ciągu zaledwie 120 minut sześciu porcji dania głównego i deseru z produktów pochodzących z tzw. „black box" (czarnego pudła) – jego zawartość uczestnicy konkursu poznali dopiero w chwili rozpoczęcia zawodów. Paweł Oszczyk, szef kuchni stołecznej restauracji La Rotisserie i Szef Roku Żółtego Przewodnika Gault & Millau 2016, który przewodniczył obradom jury, podkreśla, że black box był w tej edycji konkursu wyjątkowo trudny. Jego zawartość i podstawowe produkty - w tym dziczyzna - mogły zaskoczyć. Zadaniem młodych kucharzy była szybka analiza i zinterpretowanie na swój własny sposób tych produktów - mówi mistrz kuchni. To pokazało ich realną wiedzę. W porównaniu z Mistrzostwami w 2015 roku stopień trudności był dużo wyższy. Wydaje mi się, że spora część uczestników poradziła sobie dużo lepiej niż w zeszłym roku. Cieszę się, widząc, że następuje postęp wśród młodzieży – dodał.

Potrawy przygotowane przez uczestników konkursu oceniali członkowie jury, w którym poza Pawłem Oszczykiem zasiedli także: Justyna Adamczyk - redaktor naczelna Żółtego Przewodnika Gault & Millau, Witek Iwański - „Młody Talent" Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2015 oraz szef kuchni restauracji Aruana, Hotel Narvil Conference & Spa, Agata Wojda - ze stołecznej restauracji Opasły Tom, szefowa kuchni Roku 2015 Gault & Millau, Michał Bryś - szef kuchni restauracji L'Enfant Terrible, wyróżniony przez Gault & Millau tytułem Szefa Przyszłości w ostatniej

edycji przewodnika oraz Michał Kuter - szef kuchni poznańskiej restauracji "A Nóż widelec", nagrodzony przez Żółty Przewodnik tytułem najlepszego Szefa Kuchni Tradycyjnej 2016 roku.

Jury było pod wrażeniem poziomu umiejętności, które podczas konkursu pokazali młodzi adepci sztuki kulinarnej. Bardzo szybko wyłoniła się ścisła czołówka - komentuje Paweł Oszczyk. Znalazło się w niej pięć zespołów i szczerze mogę powiedzieć, że przygotowali takie dania, pod którymi my, jurorzy, moglibyśmy się śmiało podpisać. Zaproponowali dania dopracowane, technicznie poprawne, bardzo dobre wizualnie, smakowo i kompozycyjnie.

Jurorka Justyna Adamczyk też dała się zaskoczyć uczestnikom konkursu: Młodzież miała do dyspozycji dziczyznę, która jest wymagającym produktem, a startowała w konkursie o najtrudniejszej formule (black box). W krótkim czasie - 120 minut - jeden z zespołów zrobił pączki z ricotty, którą sam przygotował - opowiada redaktor naczelna Żółtego Przewodnika Gault & Millau. Tego przepysznego pączka położyli na sosie z suszonych śliwek z kawą, a z maślanki pozostałej z przyrządzenia ricotty i palonego masła zrobili espumę. To był tak fantastyczny deser, że jurorzy zamówili po dodatkowej porcji i wszyscy bez wahania uznali, ze to danie mogłoby z powodzeniem funkcjonować w menu wielu uznanych restauracji. Ja zamawiałabym go z prawdziwą przyjemnością!

Laureaci pierwszego miejsca w „Mistrzostwach" jako danie główne podali świetnie przygotowane mięso z sarny, borowiki i ziemniaka pieczonego w popiele.

Jak podkreśla Paweł Oszczyk: Z tych dań wyciągnęli esencję, nie przekombinowali, przygotowali je poprawnie technicznie i wywołali efekt "wow" w ustach i w głowie. Mistrz kuchni dodaje także: Gość w restauracji z takimi kucharzami, dostanie na talerzu dziczyznę o smaku prawdziwym, swoistym, niczym nie przykrytym, podaną z sosem, który nie dominuje, a jedynie podbija smak mięsa.

Jako propozycję deseru zwycięski zespół zaproponował, wychwalane przez Justynę Adamczyk, pączki z ricotty na sosie z suszonych śliwek z kawą oraz espumą.

Na laureatów, oprócz prestiżowego tytułu „Mistrzów Młodych Kucharzy", czeka możliwość odbycia tygodniowego stażu w restauracji Le Grenouille we francuskiej Bretanii. Będą trenować pod okiem Alexandra Gauthier, Szefa Roku 2016 francuskiej edycji Żółtego Przewodnika Gault & Millau. Dodatkowo, mistrzowie otrzymali nagrody pieniężne - czek na zakupy w halach MAKRO.
Tygodniowy staż w restauracji La Rotisserie pod okiem Pawła Oszczyka oraz bon na zakupy w halach MAKRO to nagrody dla laureatów II miejsca.

Laureaci III miejsca odbędą tygodniowy staż w restauracji Aruana, której szefem kuchni jest Witek Iwański. Zespół otrzymał również bon na zakupy w halach MAKRO.

Tegoroczne Mistrzostwa Młodych Kucharzy to ósma edycja w historii konkursu organizowanego przez MAKRO dla młodych kucharzy. Partnerem strategicznym konkursu był Żółty Przewodnik Gault & Millau Polska, a partnerem głównym firma Danone Waters, właściciel globalnej marki Badoit & Evian. Inicjatywę wspiera także firma Kenwood – producent sprzętów kuchennych oraz marka Provincja. MAKRO będzie kontynuować swoją misję wspierania młodych kucharzy poprzez program „Szef dla Młodych Talentów", który pozwoli rozszerzyć skalę działań edukacyjnych oraz jeszcze lepiej odpowiedzieć na potrzeby młodych adeptów sztuki kulinarnej.



newss.pl
"Mistrzostwa Młodych Kucharzy 2016" - podium dla Trójmiasta, Gorzowa Wielkopolskiego i Warszawy

---

MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)