



W Zespole Szkół Zawodowych im. S. Petöfi w Ostródzie odbył się konkurs kulinarny pt. „Wariacje pierogowe”, mający na celu stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania umiejętności sporządzania dań zasadniczych i kultywowania tradycji bożonarodzeniowych. Do rywalizacji w konkursie na najlepsze danie, stanęli w dniu 17 grudnia 2018 roku, uczniowie klas technikum żywienia i usług gastronomicznych. Młodzież zaprezentowała dania współczesne i klasyczne, które były ocenione przez jury w składzie: Grzegorz Gręda- szef kuchni restauracji „Romantyczna” hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórze Dylewskie, Agnieszka Kucińska specjalista do spraw personalnych i Danuta Dendor- kierownik stołówki szkolnej.

I miejsce zdobył Piotr Markowski i Patryk Lipka za pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem wędzonym z miętem, II miejsce Martyna Zalewska i Kamila Markowska, za III miejsce ex aequo Wiktoria Chajewka i Dawid Drzymalski oraz Mateusz Wałkowski i Patryk Krauze. Uczniowie zostali nagrodzeni przez fundatorów- hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórze Dylewskie upominkami oraz zostali zaproszeni na pokaz kulinarny i deser do restauracji „Romantyczna”. Rada Rodziców ufundowała nagrody w postaci sprzętu kuchennego. Szef restauracji, Pan Grzegorz Gręda przekazał wiele cennych wskazówek i zaproponował odbycie stażu w hotelu, który z pewnością będzie świetnym szansą na dalsze doskonalenie zawodowe.



**Data:** 18.12.2018 r.

**Tekst i foto:** Wiesława Bartnicka i Barbara Żabacka.

**Adiustacja:** K.Wyszomierska