

Dzień Dziecka w NORWIDZIE świętuje także gastronomia. W tym roku 31 maja w ramach tych obchodów oprócz degustacji wypieków pysznych gofrów, naleśników i ciasteczek odbył się konkurs dla uczniów klas gastronomicznych pt. "Wariacje z kurczakiem w tle". Celem konkursu było przygotowanie dowolnej potrawy, której głównym składnikiem był kurczak. W starciu wzięły udział trzy silne drużyny, które swoimi zaangażowaniem wzajemnie się prześcigały. Estetyka wykonanych potraw, smak i kreatywność to kryteria, które wyłoniły zwycięzców.

Jury w składzie: Pani Agnieszka Romanek, Pani Elżbieta Falenta i Pani Małgorzata Motyl z trudem wybrało laureatów, ponieważ wszystkie potrawy były przygotowane na bardzo wysokim poziomie.

I miejsce za "Kurczaka w cieście francuskim" otrzymała klasa 3 technik żywienia i usług gastronomicznych w składzie:

Julita Czerniak

Kinga Pachuta

Weronika Woś

II miejsce zajęła "Pieczony kurczak w sosie miodowym w towarzystwie warzyw" klasa 2 technik żywienia i usług gastronomicznych w składzie:

Ewelina Olech

Justyna Olech

Damian Gromek

III miejsce przypadło "Marynowanej piersi z kurczaka z sosem borówkowym" -klasa 1 technik żywienia i usług gastronomicznych w składzie:

Katarzyna Szcześniak

Klaudia Błaszczak

Łukasz Bielak

Uczniowie otrzymali okolicznościowe dyplomy i upominki. Wszystkim serdecznie gratulujemy i życzymy kolejnych wyzwań i sukcesów w gastronomii. Organizatorzy:

Małgorzata Motyl

Monika Bąk

Anna Kołodziejczyk {gallery}2019/gastrdd{/gallery}