**Amatorzy – KONKURS KULINARNY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Np** | **Drużyna** | **Nazwa** | **Uczestnicy** | **Menu (1 – przystawka/deser, 2 – zupa, 3 – danie główne)** |
| 1 | KGW Popielów -Radziejów  Ul. Dygasińskiego 65  44-274 Rybnik | KGW Popielów -Radziejów | Maria Mańka  Grażyna Jarząbek  Katarzyna Riemel  Aniela Kupka | 1. Pieczone jabłka z miodem 2. Germuszka 3. Schab sztygarski z kluskami śląskimi i modrą kapustą |
| 2 | Tarnogórski Uniwersytet Trzeciego Wieku  ul. Gen. Hallera 25  42-600 Tarnowskie Góry | Tarnogórski Uniwersytet Trzeciego Wieku | Dudek Halina  Gliszczyńska Janina  Rogacz Jadwiga  Świszczorowska Iwona | 1. Kopa tarnogórska 2. Zielona zupa z młodego groszku 3. Królik w śmietanie z młodymi warzywami i kolorowymi kluseczkami |
| 3 | KGW Karolinki  Ul. Konopnickiej 189  42-260 Kamienica Polska | KGW Karolinki | Sylwia Szczygieł  Beata Chwastek  Teresa Ziora  Iwona Stroba | 1. Dołki 2. Żurek jurajski 3. Król w sosie śmietanowym z kopytkami i czerwoną duszoną |
| 4 | KGW Być Kobietą ul. Mickiewicza 1a  42-360 Jastrząb | KGW Być Kobietą w Jastrzębiu | Iwona Pluta  Bogusława Żmuda  Dorota Sawicka  Magdalena Wąsowska | 1. Swojski chleb ze smalcem i kiszonym ogórkiem 2. Rosół z 3 rodzajów mięsa z makaronem 3. Kluski śląskie, pieczeń z karczku w sosie z suszonych śliwek |

**Profesjonaliści – KONKURS KULINARNY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Np** | **Drużyna** | **Nazwa** | **Uczestnicy** | **Menu (1 – przystawka/deser, 2 – zupa, 3 – danie główne)** |
| 1 | Restauracja Dwór Bismarcka  Ul. Oświęcimska 29  41-400 Mysłowice | Restauracja Dwór Bismarcka | Szymon Żołna  Grzegorz Braś | 1. Szpajza cytrynowa 2. Żur z grzybami, ziemniakami, jajkiem, boczkiem i majerankiem 3. Swojska biała kiełbasa, hauskyjza, kapusta kiszona, ziemniaki oraz gruszka |
| 2 | Restauracja Cysterska  Ul. Cysterska 4  47-430 Rudy | Restauracja Cysterska | Kacper Luleczko  Damian Firut | 1. Śląski kawior / karmelizowana cebula / jabłko / musztarda francuska / chleb na zakwasie 2. Żur / kiełbasa z pstrąga / boczek / szyjki rakowe / maślanka / kasza 3. Konfitowane gęsie żołądki / panczkraut / warzywa / olej pietruszkowy |
| 3 | Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki | Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki | Maria Pietruszka  Sławomir Kajzar | 1. Kapuśnica po wiślańsku z ziemniakami szczykanymi i suszonymi grzybami 2. Placki szkubane zapiekane z domową śmietaną i masłem 3. Kubuś ze śliwkami |
| 4 | Restauracja U Przewoźnika  Al. Piłsudskiego 14,  43-100 Tychy | Restauracja U Przewoźnika | Kamil Szymczak  Beata Szyja | 1. Pieczony rabarbar w syropie miodowo-miętowym pod kruszonką z bitą śmietaną 2. Zupa Sznitbonowa z żeberkiem wędzonym 3. Pieczony ziemniak z podwędzaną grasicą w sosie śmietanowo-ziołowym i mizerią z oberiby i rzodkiewki |
| 5 | Restauracja Tesoro Skarbiec  Rynek 14,  42-600 Tarnowskie Góry | Tesoro Skarbiec | Szymon Sidorski  Dominik Halemba | 1. Czarna szpajza, kopalnioki, rabarbar, cukier fiołkowy 2. Krem z oberiby, piana z mleka wiejskiego, rzeżucha, olej z czosnku niedźwiedziego 3. Bułka Pampuch, rolada śląska, piana z modrej, pikle |

**Uczniowie - KONKURS KULINARNY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Np** | **Drużyna** | **Nazwa** | **Uczestnicy** | **Menu (1 – przystawka/deser, 2 – zupa, 3 – danie główne)** |
| 1 | Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sosnowcu | CKZiU w Sosnowcu | Maja Burdzanowska  Kacper Pajewski | 1. Hekele – sałatka śledziowa 2. Żur śląski na swojskiej wędzonce 3. Rolada wołowa z puree z czerwonej kapusty |
| 2 | Zespół Szkół Ponadpodstawowych  ul. Dworcowa 1  43-178 Ornontowice | Gryfne Fachmanki z Ornontowic | Katarzyna Knopik  Aleksandra Dyrbuś | 1. Ptyś/śmietanka/ajerkoniak/orzech laskowy 2. Assiette z pietruszki/wanilia/orzech laskowy/chips 3. Przepiórka/boczek/kalarepa/porzeczka |
| 3 | Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego  Ul. Morcinka 9  42-620 Nakło Śląskie | Łowcy Marzeń | Weronika Mazur  Tobiasz Jendrosek | 1. Ajerkuchy z czarnym bzem 2. Zupa cebulowa z serem 3. Udźce królicze z kopytkami i słoniną wędzoną |
| 4 | Zespół Szkół im. T. Kościuszki  Ul. Myszkowska 50  42-300 Żarki | Zespół Szkół im. Tadeusza Kościuszki w Żarkach | Karcepr Lech  Igor Kravchenko | 1. Krem cebulowy z grzanką serowo-czosnkową 2. Kaczka z jabłkami, kuglem i czerwoną kapustą 3. Sernik z syropem malinowym |
| 5 | Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich  Ul. K. Miarki 17, Tarnowskie Góry | Ślonsko kuchara | Kinga Bartyzel | 1. Inkszo szpajza na kruchym kołoczu 2. Zielono zupa 3. Hazaok filowany wieprzkiem |
| 6 | Zespół Szkół nr 1 w Kłobucku  Ul Zamkowa 6  42-100 Kłobuck | Dziewczynki z JEDYNKI pyszne jak malinki | Wiktoria Pisarek  Nikola Pisarek | 1. Szpajza truskawkowo-malinowa 2. Kłobucka zupka chlebowa z chipsem z boczku 3. Filet z kurczaka z kuleczkami ziemniaczanymi i słodziutką surówką z czerwonej kapusty |
| 7 | Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich  Ul. K. Miarki 17, Tarnowskie Góry | Szwarne dziołchy | Julia Mielcarska  Maja Jonecko | 1. Rabarbar z ogródka w kruchym towarzystwie 2. Nasz kapuśniok 3. Świoniok w kapeluszu na panczkraucie |