**Amatorzy – KONKURS KULINARNY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Np** | **Drużyna** | **Nazwa** | **Uczestnicy** | **Menu (1 – przystawka/deser, 2 – zupa, 3 – danie główne)** |
| 1 | KGW Popielów -RadziejówUl. Dygasińskiego 6544-274 Rybnik | KGW Popielów -Radziejów | Maria MańkaGrażyna JarząbekKatarzyna RiemelAniela Kupka | 1. Pieczone jabłka z miodem
2. Germuszka
3. Schab sztygarski z kluskami śląskimi i modrą kapustą
 |
| 2 | Tarnogórski Uniwersytet Trzeciego Wiekuul. Gen. Hallera 25 42-600 Tarnowskie Góry | Tarnogórski Uniwersytet Trzeciego Wieku | Dudek HalinaGliszczyńska JaninaRogacz JadwigaŚwiszczorowska Iwona  | 1. Kopa tarnogórska
2. Zielona zupa z młodego groszku
3. Królik w śmietanie z młodymi warzywami i kolorowymi kluseczkami
 |
| 3 | KGW KarolinkiUl. Konopnickiej 18942-260 Kamienica Polska | KGW Karolinki | Sylwia SzczygiełBeata ChwastekTeresa ZioraIwona Stroba | 1. Dołki
2. Żurek jurajski
3. Król w sosie śmietanowym z kopytkami i czerwoną duszoną
 |
| 4 | KGW Być Kobietą ul. Mickiewicza 1a42-360 Jastrząb | KGW Być Kobietą w Jastrzębiu | Iwona PlutaBogusława ŻmudaDorota SawickaMagdalena 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 BismarckaUl. Oświęcimska 2941-400 Mysłowice | Restauracja Dwór Bismarcka | Szymon ŻołnaGrzegorz 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 CysterskaUl. Cysterska 447-430 Rudy | Restauracja Cysterska | Kacper LuleczkoDamian 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 PietruszkaSławomir 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 PrzewoźnikaAl. Piłsudskiego 14,43-100 Tychy | Restauracja U Przewoźnika | Kamil SzymczakBeata 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 SkarbiecRynek 14,42-600 Tarnowskie Góry | Tesoro Skarbiec | Szymon SidorskiDominik 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 BurdzanowskaKacper 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 143-178 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 RolniczegoUl. Morcinka 942-620 Nakło Śląskie | Łowcy Marzeń |  Weronika MazurTobiasz Jendrosek | 1. Ajerkuchy z czarnym bzem
2. Zupa cebulowa z serem
3. Udźce królicze z kopytkami i słoniną wędzoną
 |
| 4 | Zespół Szkół im. T. KościuszkiUl. Myszkowska 5042-300 Żarki | Zespół Szkół im. Tadeusza Kościuszki w Żarkach |  Karcepr LechIgor 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-HotelarskichUl. 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 KłobuckuUl Zamkowa 642-100 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-HotelarskichUl. K. Miarki 17, Tarnowskie Góry | Szwarne dziołchy | Julia MielcarskaMaja Jonecko | 1. Rabarbar z ogródka w kruchym towarzystwie
2. Nasz kapuśniok
3. Świoniok w kapeluszu na panczkraucie
 |