



Bitwa
na drobiowe
smaki



Bitwa
na drobiowe
smaki

Ogólnopolski Konkurs
Kulinarny 2020 r.

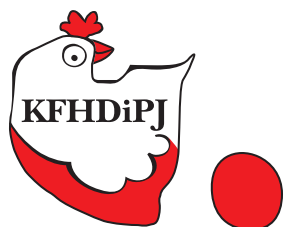


**PODSUMOWANIE
KAMPANII**



O KONKURSIE

„Bitwa na drobiowe smaki” to ogólnopolski konkurs kulinarny adresowany do uczniów szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym. Pierwsza edycja konkursu przebiegała etapowo – w **12 regionach naszego kraju** przeprowadziliśmy eliminacje regionalne, zapraszając do konkursu 487 szkół, w których wzięło udział **około 300 młodych kucharzy, którym towarzyszyli ich mistrzowie/nauczyciele**. Zwieńczeniem etapów regionalnych był wielki ogólnopolski **finał konkursu, przeprowadzony w prestiżowym miejscu spotkań kucharzy z całej Europy – Instytucie Kulinarnym Transgourmet**, gdzie na co dzień trenuje Kadra Narodowa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni.



KRAJOWA FEDERACJA
HODOWCÓW DROBIU
I PRODUCENTÓW JAJ



Głównym bohaterem konkursu był kurczak – został nim nieprzypadkowo – projekt był prowadzony przez **Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj**. Uczniowie biorący udział w konkursie prześcigali się w kreowaniu niezwykłych dań, które zdaniem jurorów zasługiwały na to, by znaleźć się w menu profesjonalnych restauracji.

PATRONAT

Konkurs „Bitwa na drobiowe smaki” został objęty honorowym Patronatem **Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska** oraz opatrzony znakiem **Polska Smakuje**. Patronat medialny nad konkursem objęły wiodące portale o tematyce gastronomicznej – **Poradnik Restauratora, Szef Kuchni oraz NewsGastro.pl**.

PATRONAT HONOROWY:



MINISTER
EDUKACJI
NARODOWEJ



PATRONAT HONOROWY
MINISTRA ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI
JANA KRZYSZTOFA
ARDANOWSKIEGO



STOWARZYSZENIE
EURO - TOQUES
POLSKA



PATRONAT MEDIALNY:



PORADNIK
RESTAURATORA

Szef Kuchni
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

NEWS
GASTRO.PL
portal gastronomiczny

ETAPY REGIONALNE

Zostały przeprowadzone w **12 regionach** naszego kraju. Wraz z **Łukaszem Konikiem**, sędzią głównym konkursu oraz jurorami wywodzącymi się z organizacji **Euro – Toques Polska**, odwiedziliśmy **12 miast**. W każdym z konkursów regionalnych walczyło ze sobą **12 dwuosobowych zespołów**. Regionalne potyczki trwały 2 dni – pierwszy dzień był dniem eliminacji. Wszystkie drużyny przygotowywały wtedy swoje dwa autor-skie dania z wykorzystaniem mięsa z kurczaka. Zadaniem jury był wybór sześciu drużyn, które wzorując się na potrawie wykonanej przez **Mistrza kuchni – Łukasza Konika** w ramach pokazu live cooking, walczyły o awans do ogólnopolskiego finału. W każdym z regionów wyłoniliśmy zwycięską drużynę, która otrzymała szansę na reprezentowanie swojej szkoły w **Instytucie Kulinarnym Transgourmet, podczas wielkiego finału**.



WALORY EDUKACYJNE



„**Bitwa na drobiowe smaki**” posiadała również walory edukacyjne. Na każdym z konkursów obecni byli **dyplo-mowani dietetycy**, którzy opowiadali młodzieży o za-letach płynących z regularnego spożywania drobiu oraz obalali popularne mity dotyczące mięsa drobiowego, tj. mit o zawartości antybiotyków i hormonów wzrostu w mięsie kurczaków. Uczniowie biorący udział w konkursach mogli również zapoznać się z pokazem podzia-łu tuszki drobiowej. Łukasz Konik demonstrował jak w fachowy sposób porcjować kurczaka na elementy ku-linarne.



Dietetycy prowadzący szkolenia dotyczące mięsa drobiowego



Łukasz Konik podczas demonstracji porcjowania mięsa z kurczaka

FOTORELACJA Z ETAPÓW REGIONALNYCH

W poszukiwaniu Mistrzów Drobiowego Smaku przemierzyliśmy całą Polskę.

WOJEWÓDZTWA

PODLASKIE I WARMIŃSKO-MAZURSKIE / BIAŁYSTOK



Zwycięzcy: Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku

WOJEWÓDZTWA

ŚWIĘTOKRZYSKIE I MAŁOPOLSKIE / KIELCE



Zwycięzcy: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” w Kielcach



WOJEWÓDZTWO

MAZOWIECKIE / WARSZAWA



Zwycięzcy: Zespół Szkół Spożywczo - Gastronomicznych im. Jana Pawła II w Warszawie



WOJEWÓDZTWO

LUBELSKIE / LUBLIN



Zwycięzcy: Zespół Szkół Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie



WOJEWÓDZTWO

PODKARPACKIE / MIELEC



Zwycięzcy: Zespół Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie - Skłodowskiej w Jarosławiu



WOJEWÓDZTWO

ŚLĄSKIE / KATOWICE



Zwycięzcy: Zespół Szkół nr 7 w Tychach



WOJEWÓDZTWO
ŁÓDZKIE / ŁÓDŹ



Zwycięzcy: Zespół Szkół nr 1 w Wieluniu

WOJEWÓDZTWA

DOLNOŚLĄSKIE I OPOLSKIE / WROCŁAW



Zwycięzcy: Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu



WOJEWÓDZTWO

POMORSKIE / KOŚCIERZYNA



Zwycięzcy: Zespół Szkół Ekonomiczno - Usługowych w Bytowie



WOJEWÓDZTWA

LUBUSKIE I ZACHODNIOPOMORSKIE / GORZÓW WIELKOPOLSKI



Zwycięzcy: Zespół Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej - Karamać w Gorzowie Wielkopolskim

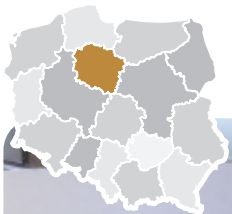


WOJEWÓDZTWO

WIELKOPOLSKIE / ŻYCHLIN



Zwycięzcy: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Poznaniu



WOJEWÓDZTWO

KUJAWSKO-POMORSKIE / TORUŃ



Zwycięzcy: Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Bydgoszczy



NAGRODY

Wszyscy uczestnicy konkursu „Bitwa na drobiowe smaki” zostali nagrodzeni pamiątkowymi **medalami** oraz **dyplomami**. Drużyny, które stanęły na podium etapów regionalnych otrzymały nagrody rzeczowe – sprzęt, który pozwoli im rozwijać swoje zdolności kulinarne (**zestawy noży, profesjonalne patelnie, garnki do gotowania ryżu**). Oprócz nagród dla drużyn, które zajęły I, II i III miejsce, przyznane zostały również nagrody dla szkoły, którą reprezentowała zwycięska drużyna (**pakowarki próżniowe, spieniacze, frytkownice**).



Zwycięzcom „Bitwy na drobiowe smaki” ufundowano staż w restauracji Boreczna, trening z Kulinarną Kadrą Narodową Polski, bony na zakupy w Selgros Cash & Carry oraz atrakcyjne nagrody rzeczowe – zestawy garnków, malaksery, woki indukcyjne oraz pistolety wędzarnicze.



DANIA

Dania konkursowe przygotowane przez uczestników „**Bitwy na drobiowe smaki**” budziły podziw profesjonalnych Szefów Kuchni, wchodzących w skład jury. Oto kilka ich wypowiedzi na temat konkursowych potraw:

1

Niektóre z konkursowych dań zdecydowałbym się bez wahania włączyć do restauracyjnego menu.

Robert Sowa

2

Wielu uczestników konkursu, mimo swojego młodego wieku i niewielkiego doświadczenia reprezentuje naprawdę wysoki poziom.

Marcin Soból

3

Młodzież skutecznie „odczarowuje” mięso z kurczaka, które wielu wydaje się być nudne i pospolite, swoim kreatywnym podejściem przenosi je na poziom potraw restauracyjnych.

Łukasz Konik



WIELKI OGÓLNOPOLSKI FINAŁ „BITWY NA DROBIOWE SMAKI”

Odbył się w Instytucie Kulinarным Transgourmet, w miejscu, w którym na co dzień trenuje Kadra Narodowa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni. W tym prestiżowym miejscu spotkało się 13 najlepszych drużyn z ca-



13 najlepszych drużyn z całej Polski, wyłonionych podczas etapów regionalnych

łej Polski, wyłonionych podczas etapów regionalnych. Finał trwał aż 3 dni – pierwszy dzień, to dzień integracji dla wszystkich uczestników. Spotkaliśmy się z nimi w warszawskim **hotelu De Silva**, gdzie oprócz wspólnej kolacji integracyjnej przeprowadziliśmy **pierwszą konkurencję – Test smaków**. Uczestnicy mieli za zadanie rozpoznać tajemnicze produkty przygotowane przez szefa kuchni. Zwycięska drużyna została nagrodzona **Złotym Biletem**, który gwarantował awans do ścisłego finału. W drugim dniu zmagania drużyny zaprezentowały swoje **autorskie dania**, wśród których królował oczywiście **kurczak**. Ten dzień, był dniem eliminacji. Jury wybrało **8 najlepszych drużyn**, które otrzymały nominację do **Wielkiego Finału**. **Trzeciego dnia** finałowa ósemka musiała zmierzyć się z produktami z tajemniczego **black box'a**, które przygotował dla nich znany i ceniony kucharz **Łukasz Konik** - i na ich bazie opracować swoje





Jury oceniające zmagania młodych adeptów sztuki kulinarnej

kulinarne arcydzieła. Jury, w którego składzie zasiedli **Łukasz Konik** – Prezes Polskiej Inicjatywy Kulinarnej, Prezes Euro Toques Polska – **Marcin Soból**, **Robert Sowa** oraz **Bartosz Peter** – zdobywca srebrnego i brązowego medalu w **Kulinarным Pucharze Świata**, wybrało 3 najlepsze drużyny, które zostały wyróżnione i nagrodzone za zajęcie I, II i III miejsca.

Podczas każdego z regionalnych etapów „**Bitwy na drobiowe smaki**” uczestnikom towarzyszyli profesjonalni operatorzy filmowi, którzy rejestrowali ich kulinarne potyczki. Powstały filmowe relacje zawierające ciekawe wypowiedzi jurorów, uczestników oraz ich opiekunów. Operatorzy śledzili zmagania uczestników, podglądali ich emocje i trud włożony w przygotowanie dań konkursowych. **Z każdego etapu regionalnego powstały 2 filmiki**, które wysyłaliśmy do szkół, uczniów i nauczycieli oraz były wykorzystywane do promocji w social mediach.

Kanał YouTube, na którym znajdują się filmy z konkursów został wyświetlony blisko **300 000 razy**.



Zwycięskie dania



Zwycięska drużyna z Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida z Krakowa

Z materiału nagranych podczas **Wielkiego Finału** powstał kilkunastominutowa audycja, która została wyemitowana w bożonarodzeniowej ramówce w telewizji ogólnopolskiej.



**I MIEJSCE W
OGÓLNOPOLSKIM
KONKURSIE
KULINARNYM** 2020

 **YouTube**

Zajrzyj na nasz kanał: **Bitwa na drobiowe smaki**

NASZE ZMAGANIA KONKURSOWE BYŁY ZAUWAŻONE RÓWNIEŻ PRZEZ MEDIA LOKANE



TO JUŻ PEWNE!

Wkrótce rozpoczynamy nabór drużyn z całej Polski do **drugiej edycji „Bitwy na drobiowe smaki”**. Ekipy, które zgłoszą się do nas jako pierwsze, rozpoczną regionalne potyczki już we wrześniu.

Serdecznie zapraszamy wszystkich zainteresowanych do udziału w naszym przedsięwzięciu.







Chcesz wiedzieć **więcej?**

zajrzyj na naszą stronę:
www.bitwanadrobiowesmaki.pl

lub nasz fanpage:
[facebook/bitwanadrobiowesmaki](https://www.facebook.com/bitwanadrobiowesmaki)

nie zapomnij też zajrzeć na stronę Federacji:
www.drobiarze.pl