

Finał polskiej edycji konkursu Les Chefs en Or

Tomasz Jarmolski z Zespołu Szkół Gastronomicznych i Handlowych z Bielska-Białej zwyciężył w tegorocznej polskiej edycji konkursu Les Chefs en Or zorganizowanej przez Transgourmet i Selgros Cash & Carry. Dwuetapowe zmagania oficjalnie zakończyły się 18 czerwca br., w Instytucie Kulinarным Transgourmet w Piasecznie pod Warszawą.

Młodzi adepci sztuki kulinarnej mogli sprawdzić swoje umiejętności oraz powalczyć o wartościowe nagrody dla siebie oraz swoich szkół w polskiej edycji konkursu **Les Chefs en Or**. Celem głównym konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy z zakresu sztuki kulinarnej. Warto podkreślić, że wydarzenie zostało zorganizowane mimo pandemii, z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, a jesienne eliminacje odbyły się wyjątkowo w formule online. Młodzi kucharze mierzyli się na tym etapie z tematem „sztuka mięsa”. Zadaniem było przygotowanie dania na bazie dowolnie wybranego kawałka mięsa, uwzględniając produkty oraz tradycje kulinarne regionu, z którego pochodzą zawodnicy. Jury oceniało zgłoszenia dań pod kątem estetyki dania konkursowego na zdjęciu, wartości merytorycznej receptury oraz zgodności z tematyką konkursu. W wyniku tych zmagania wyłoniono dziewięciu najlepszych uczniów ze szkół gastronomicznych z całej Polski.

W finale, który odbył się w Instytucie Kulinarным Transgourmet 18 czerwca br., uczestnicy konkursu przygotowywali potrawy na bazie selera. O tym jaki produkt zostanie „wzięty” na warsztat przez młodych kucharzy zdecydowali internauci, w głosowaniu na profilu Facebook Instytutu Kulinarного Transgourmet, wybierając między łososiem, perliczką i selerem.

Zwycięski strudel z selera

Po zaciętej rywalizacji, która wymagała nie tylko umiejętności, wiedzy, ale również i wyobraźni, zwyciężył **Tomasz Jarmolski** z Zespołu Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej. Zwycięzca otrzymał 2 000 zł i statuetkę, a szkoła, w której na co dzień szlifuje swoje kulinarne umiejętności 3 000 zł w bonach na zakupy do Selgros Cash & Carry oraz puchar.

Danie, które zapewniło Tomaszowi pierwsze miejsce na podium to strudel z selera z jabłkiem, żurawiną, kolendrą i palonym masłem. Obok znalazł się bombon z kaszanki w panko, grasicca smażona na maśle, mizeria z karmelizowanym rabarbarem oraz sos *demi glace* z wiśniami w żelu, ziarnami kawy i korzennymi przyprawami.

– Seler był dla mnie wyzwaniem, to dość trudne warzywo i osobiście nie jest moim ulubionym. Jednak ostatnio inspirują mnie jarzyny, szczególnie te niepopularne, dzięki ziola i rośliny jadalne. Sporo eksperymentuję i próbuję różnych połączeń w kuchni, dzięki czemu wykonałem danie finałowe, z którego jestem zadowolony i które zapewniło mi wygraną. Talerz, który przygotowałem na początku powstał na papierze. To mój sposób pracy nad nowymi kompozycjami. Najpierw szkicuję i maluję, bawię się składnikami, a następnie dopracowuję je. Bardzo chciałem, żeby seler w moim daniu był zapieczony w cieście, a w związku z tym, że lubię również cukiernictwo zdecydowałem się na podanie go w strudlu w lekko słodkim wydaniu – mówi Tomasz Jarmolski.

Jury konkursowe

W skład jury, które oceniało młodych kucharzy weszli: Jan Kuroń – autoritet kulinarny, absolwent sławnej szkoły Le Cordon Bleu, Jarosław Uściński – prezes Zarządu Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukier-



ni, Andrzej Drus – manager Instytutu Kulinarного Transgourmet oraz Marek Burkacki – szef kuchni Instytutu Kulinarного Transgourmet.

– Konkurs Les Chefs en Or to absolutnie fantastyczny projekt i inicjatywa. Po pierwsze, jest to wsparcie gastronomii przez realne działania, ale także dostrzeżenie młodych adeptów sztuki kulinarnej ze szkół gastronomicznych i pomoc w rozwinięciu im skrzydeł. Wszystko to na światowym poziomie realizacji i w bardzo przyjemnej atmosferze – podsumowuje Jan Kuroń.

– Bardzo cieszymy się, że mimo pandemii udało nam się przeprowadzić kolejną edycję konkursu Les Chefs en Or. To kolejny dowód naszego wsparcia dla branży. Serdecznie gratulujemy wszystkim uczestnikom, a szczególnie oczywiście tym, którzy stanęli na podium, gdyż tegoroczny poziom był bardzo wysoki. Cieszymy się, że możemy wspierać zapał i kulinarny talent każdego z nich. Mamy nadzieję, że to dopiero początek ich sukcesów w kulinarnym świecie – mówi **Cezary Furmanowicz**, dyrektor marketingu Transgourmet Polska, operatora marek Transgourmet i Selgros Cash & Carry. – Ważnym elementem jest również możliwość wsparcia szkół gastronomicznych. Dzięki temu możemy przyczynić się do rozwoju młodych kucharzy – dodaje.

Była to już kolejna edycja konkursu kulinarnego dla uczniów szkół gastronomicznych organizowana przez Transgourmet i Selgros Cash & Carry. Poprzednia miała miejsce w listopadzie 2019 roku i też cieszyła się dużym zainteresowaniem.

Relacja z wydarzenia dostępna jest na Instagram Stories Instytutu Kulinarного Transgourmet, a na kanale Instytutu pojawił się już film z finału.