



26 marca br. już po raz kolejny odbył się konkurs kulinarny zorganizowany w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu we współpracy z Bankiem Żywności pod hasłem "Jak dobrze wykorzystać żywność?".

Głównym surowcem, który mieli wykorzystać uczestnicy było jajo. W jury konkursu zasiedli: Teresa Bocheńska - prezes Banku Żywności w Elblągu, Maria Dobosz - dyrektor Zespołu Szkół Gospodarczych w Elblągu, Aleksandra Damentko i Marta Czapnik - przedstawicielki Federacji Banków Żywności w Polsce, Aleksandra Piankowska-Flizik - przedstawiciel Banku Żywności w Elblągu oraz podopieczne Banku Żywności w Elblągu.

Uczestnicy zaskoczyli jury swoimi pomysłami i kreatywnością wykorzystując jajo do przygotowania następujących potraw konkursowych:

- Agata Zyra - Jaja po szkocku
- Agnieszka Byczyńska- Jajko - misz masz
- Mateusz Ciosek - Perduty holenderskie w buraczanym towarzystwie
- Joanna Kempieńska - Torcik z kremem tiramisu, musem malinowo - miętowym i delikatnym kremem lemon curd
- Paweł Dynowiec - Smażone jajka faszerowane
- Krzysztof Zielke - Wielkanocny pasztet jajeczny
- Maciej Kisłowski - Naleśniki jajeczne
- Paulina Antoniewicz - Tarta gryczana ze szpinakiem, botwinką i jajkiem
- Maciej Zalewski - Mus czekoladowy z maślanym ciastkiem, powidłami śliwkowymi i bezą włoską
- Karol Pawłowski - Baba wielkanocna w dwóch odsłonach
- Wiktoria Literska- świąteczny torcik Wiktorii
- Aleksandra Grigorian - Jaja zapiekane po wiejsku z sosem ćwikłowym
- Nikola Adamowska- Czekoladowe marzenie
- Szymon Korzec - Kotleciki z jaj

Jury nie miało łatwego zadania, by wybrać najlepszą potrawę, a po burzliwych obradach na podium stanęli:

**I miejsce Maciej Zalewski**

II miejsce Paulina Antoniewicz

III miejsce Nikola Adamowska.

Dodatkowo wyróżniono: Agnieszkę Byczyńską, Aleksandrę Grigorian i Wiktorię Literską.

Wszystkim uczestnikom konkursu serdecznie gratulujemy i zapraszamy do udziału w następnej edycji.

*Organizatorzy: Barbara Bukowska i Marzena Szczech (ZSG), Bank Żywności*





