

VI Międzynarodowy Konkurs Kulinaryny „SMAK GOŚCINNOŚCI 2025”

We wtorek 11 marca w Małopolskiej Szkole Gościnności w Myślenicach odbył się

VI Międzynarodowy Konkurs Kulinaryny „Smak Gościnności 2025”.

Do rywalizacji stanęło dziewięć zespołów ze szkół z całej Polski oraz z Węgier. Uczniowie mieli za zadanie przygotować dania z wykorzystaniem małopolskiego produktu regionalnego, a tym razem był to **Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego**. Ich pracę oceniało jury techniczne i jury degustacyjne. Gościem specjalnym tego wydarzenia był Mikołaj Rey – uczestnik Master Chef.

Naszą szkołę reprezentowały **Julia Kryszewska i Martyna Augustyniak z klasy 2 TŻ 1**, które

na zakąską przygotowały:

**BRYNDZA W MALINACH / PUREE Z TOPINAMBURU / BURAK KOMPRESOWANY /
SEZAMEK Z PESTEK MALIN I CZARNUSZKI / OLEJ SZCZYPIORKOWY**

a na danie główne:

**WĄTRÓBKA DROBIOWA / REDUKCJA Z CZERWONEGO WINA Z WIŚNIĄ /
PUREE Z PIETRUSZKI Z PALONĄ CZEKOLADĄ / CHIPS Z TOPINAMBURU /
JABŁKO KOMPRESOWANE W OLEJU Z ZIELONEGO OGÓRKA**

