

Bitwa pokoleń, czyli pojedynek na pierogi - seniorzy kontra młodzi

Marzena Sutryk
marzena.sutryk@gk24.pl



Koszalin/ Bonin

To była wyjątkowa rywalizacja - wczoraj w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Boninie zorganizowano turniej „Bitwa pokoleń”, w którym młodzi zmierzyli się z seniorkami w pojedynku na talenty gastronomiczne. Oj, jak pachniało... Oj, jak ślinka ciekła...

Szkoła w Boninie, która m. in. kształci uczniów w kierunku gastronomicznym, zorganizowała pierwszy raz taką imprezę przy udziale koszańskiego oddziału Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

„Bitwa pokoleń” z założenia miała połączyć ze sobą dwa kulinarne światy. Z jednej strony doświadczenie życiowe, a z drugiej młodzieńczą fantazję. To pierwsze reprezentują przedstawicielki Uniwersytetu Trzeciego Wieku z Sianowa, a drugie - uczniowie



W pojedynku na pierogi, czyli - która grupa przygotowuje lepsze i bardziej pyszne specjalności, zmierzyły się panie z Uniwersytetu Trzeciego Wieku z Sianowa oraz uczniowie ZS CKR w Boninie

klas gastronomicznych z ZSCKR w Boninie - mówi Michał Mętlewicz z OT KOWR w Koszalinie.

Obie grupy wiekowe (podzielone na sześć zespołów) starły się w zmaganiach w lepieniu pierogów. Panie z UTW przodowały w pierogach tzw. tradycyjnych. - Mamy tu farsz z kapusty kiszzonej,

są też i płucka z sercami, kasza, twaróg - wylizwały. I tłumaczyły, jak zrobić dobre pierogi, by się nie sklejały, a później nie rozpadały podczas gotowania: - Różne szkoły są. My dodajemy np. ciepłej wody, a ktoś inny oleju. Żeby się nie rozpadły, to trzeba je dobrze skleić i nie przesadzać z mąką.

Uczniowie postawili na pierogowe eksperymenty. Był m. in. farsz śliwkowy z miodem, imbirem i cynamonem oraz migdałami oraz kurki, boczek i cebula. Był też bób, ser feta, czosnek, cebula i koperek, a także kasza gryczana. Ale piono nie tylko z mąki pszennej, bo i mąka pełnoziarnista poszła w ruch.

Rywalizację uświetniły pokazy kulinarne z udziałem kucharza Pawła Romankiewicza, który przygotował potrawy z wykorzystaniem ryb, oraz pokaz carvingu, a więc warsztaty z rzeźby w owocach i warzywach, które poprowadziła Katarzyna Rogowska. Z kolei porad dietetycznych udzielała Marta Pawelec, która przekonywała m. in. do tego, jak ważne są ryby w naszej kuchni. - Ryba to źródło kwasów nienasyconych, które obniżają poziom cholesterolu. Dobrze, by jeść ryby dwa razy w tygodniu, a nawet częściej - mówiła.

Klasa IV zaprezentowała taniec synchroniczny w wykonaniu uczennic - kelnerek, które podawały do stołu, przy którym zasiadli uczniowie - klienci. Natomiast uczniowie klasy I krok po kroku prezentowali, jak fachowo nakryć do stołu.

Zwieńczeniem było ogłoszenie wyników „Bitwy pokoleń”. Imiejsce zdobyły: - Hondzysie ZS CKR i Grupa Tereski UTW; II miejsce - Wronki ZS CKR i Grupa Krysi UTW; III miejsce - Momotki ZS CKR i Sianowianki UTW.

Więcej - jutro w Głosie Koszalina i na gk24.pl.