



Europejskie gwiazdy gastronomii znów przyjadą nad Jeziorak oceniać smak dań z karpia!

data aktualizacji: 2026.02.04



Po raz drugi w Zespole Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie odbędzie się Konkurs Kulinaryny „SMAKI REGIONU NAD JEZIORAKIEM” [24-25 lutego]. W jury zasiądą m.in. europejskie gwiazdy sztuki kulinarnej, w tym Kurt Scheller, szwajcarski szef kuchni oraz Jean Bos, belgijski mistrz, twórca Akademii Kuchni Molekularnej w Polsce. Patronat nad tym wyjątkowym wydarzeniem objął Starosta Powiatu Iławskiego Bartosz Bielawski. Powiat Iławski jest także fundatorem głównych nagród w tym konkursie.

Co dokładnie będzie się działo?

We wtorek, 24 lutego odbędą się warsztaty kulinarne z obróbki wstępnej karpia ze szczególnym uwzględnieniem filetowania ryb oraz zagospodarowania odpadów produkcyjnych powstałych podczas tych czynności. Warsztaty te są przeznaczone dla chętnych uczniów – uczestników konkursu. Konkurs główny odbędzie się natomiast w środę, 25 lutego. Przystępuje do niego 6 zespołów dwuosobowych (1 ze strony organizatora i 5 ze szkół zaproszonych z powiatów: iławskiego, nowomiejskiego, działdowskiego, ostródzkiego i grudziądzkiego). Zaproszeni będą również przedsiębiorcy z branży gastronomicznej współpracujący ze szkołą.

Stawiają na składniki lokalne

Przy produkcji przystawki i dania zasadniczego ma być wykorzystany składnik lokalny, tj. karp. Pozostałe produkty mogą być dowolne. Dodatki i dekoracja mają być jadalne. Składnik główny (karpia) zapewnia organizator, a pozostałe składniki uczestnicy organizują we własnym zakresie. Najważniejszym celem konkursu jest oczywiście kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy i tradycji kulinarnej, popularyzacja kuchni lokalnej, ale także doskonalenie umiejętności kulinarnych i rozbudzenie inicjatyw, pomysłowości i kreatywności uczniów kształcących się w zawodach związanych z gastronomią. Konkurs jest także doskonałą okazją do integracji uczniowskiej, wszak do „Mechanika” przyjedzie młodzież z różnych bliższych i dalszych powiatów.

150 minut na przygotowanie 3 porcji

Zespół Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Iławie - „Mechanik” to placówka edukacyjna, która kształci uczniów w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik technologii żywności w Technikum i w zawodzie kucharz w Branżowej Szkole I Stopnia. Dania przygotowywane będą w pracowni gastronomicznej tejże szkoły. Do dyspozycji uczestników będą stanowiska wyposażone w piekarnik elektryczny i 4-palnikową płytę indukcyjną oraz komorę zlewowymywakową. Drużyny mają 150 minut na przygotowanie 3 porcji każdego z dwóch dań (według zgłoszenia konkursowego). Na 15 minut przed rozpoczęciem pracy uczestnicy zostaną wpuszczeni na wylosowane stanowisko w celu rozłożenia sprzętu i produktów oraz po zakończeniu pracy dostaną 15 minut na sprzątnięcie stanowiska. Podczas konkursu dopuszcza się korzystanie z wcześniej przygotowanych obranych warzyw i owoców, własnego jednego urządzenia typu mikser, blender, malakser, własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu. Nie dopuszcza się korzystania ze sprzętu typu Thermomix.

Spotkanie z mistrzami kulinarnymi!

Prawdziwą gratką dla adeptów sztuki kulinarnej będzie spotkanie z mistrzami. W skład jury będą wchodzić znani polscy i europejscy kucharze.

Kurt Scheller



- szwajcarski szef kuchni, krytyk kulinarny, założyciel Akademii Kulinarnej. Jest zdobywcą wielu nagród, jurorem w wielu kulinarnych konkursach oraz członkiem i założycielem organizacji kulinarnych, inicjatorem założenia Polskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. Był gościem specjalnym w programie MasterChef, dyrektorem artystycznym programu kulinarnego Top Chef wyprodukowanego przez stację Polsat oraz gościem specjalnym w finale drugiej edycji programu MasterChef w TVN. Pojawiał się także w polskiej edycji Hell's Kitchen jako ekspert udzielający porad kucharzom biorącym udział w programie.

Jean Bos



- belgijski mistrz sztuki kulinarnej, twórca Akademii Kuchni Molekularnej w Polsce, prezes Stowarzyszenia Euro Toques Polska i laureat platynowego Hermesa Poradnika Restauratora 2017. W latach 1974-87 pracował w kuchni pałacu królewskiego w Brukseli, jako szef kuchni dla króla Baudouina I i jego małżonki Fabioli. W latach 90-tych natomiast był szefem kuchni w pałacu księcia Rainera w Monako, a później szefem kuchni w Grand Hotelu de Cala Rossa na Korsyce, który posiadał w tym czasie 2 gwiazdki w przewodniku Michelin. W 2006 r. otrzymał dyplom oraz medal „Najlepszy Kucharz Świata”. Otworzył pierwszą restaurację kuchni molekularnej w Polsce – Dolce Vita w Bydgoszczy.

Krzysztof Malinowski



- szef kuchni pochodzący z Iławy, doradca ds. gastronomii, doradca kulinarny. Jest panelistą, prelegentem Kongresu Szefów Kuchni, członkiem Międzynarodowej Organizacji Slow Food. W 2018 roku został członkiem Zarządu Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska „Mistrzowie kuchni w służbie zdrowej żywności”.

Kamil Klekowski



- edukator kulinarny, promotor lokalnych produktów, miłośnik live cookingu. Gotowanie to jego pasja, którą lubi się dzielić. Dlatego, jako aktywny szef kuchni, rozpoczął działalność edukacyjną. Poprzez pokazy kulinarne, warsztaty gastronomiczne, eventy, live cookingi, prelekcje pokazuje, jak można wykorzystywać regionalne produkty oraz dlaczego warto po nie sięgać. Nazywa siebie patriotą kulinarnym. Tradycyjna kuchnia polska, lokalne produkty, ale także nowoczesne techniki – to składowe definiujące jego kuchnię.

FOTORELACJA z KONKURSU KULINARNEGO „SMAKI REGIONU NAD JEZIORAKIEM”, edycja 2025:

~~galeriaspc~~10442~~

www.powiat-ilawski.pl (M. Rogatty)

Fot. Info Iława.

www.poradnikrestauratora.com.pl

Fot. strony internetowe kucharzy.

Źródło:

<https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/80831-europejskie-gwiazdy-gastronomii-znow-przyjada-nad-jeziorak-oceniac-sma-k-dan-z-karpia>