



We wtorek 20 marca br. w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim został zorganizowany Dzień Otwarty Szkoły. Była to dobra okazja do odwiedzenia szkoły przez uczniów kończących gimnazjum, ich rodziców i pracodawców. Głównym punktem programu był XIV Finał konkursu kulinarnego „Kamień w zmysłach”. Tegoroczna edycja odbyła się w ramach projektu „Kamień w zmysłach”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020. Kompleksową organizację konkursu dla uczniów szkoły biorących udział w projekcie zapewniło Stowarzyszenie Staszic. Uroczystość rozpoczęła się od powitania zebranych gości przez uczniów w kilku językach.

Do rywalizacji konkursowej stanęło dziesięcioro uczniów biorących czynny udział w projekcie „Kamień w zmysłach”. Każdy z uczniów musiał przygotować potrawy z ryby, które zostały ocenione przez Jury w składzie: Marek Szymański, Inspektor Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu; Joanna Przybyła, Doradca Zawodowy oraz Marianna Juszcak, Pedagog Szkolny.

A tak przedstawiają się wyniki:

I miejsce - Joanna Michelis z klasy III TŻ i UG za "Muszle nadziewane łososiem"

II miejsce - Kinga Kurant z kl. III TŻ i UG za "Pieczonego dorsza na dyniowym curry"

III miejsce - Martyna Młynarska z kl. II TŻ i UG za "Grillowanego łososa w harissie z flambirowanym groszkiem"

Dodatkowo Jury postanowiło wyróżnić następujących zawodników: Wiktoria Frydrych (II TŻ i UG) za "Tatara z pstrąga pod delikatną pianką anyżową i sosem z mango", Natalia Kocaj (III TŻ i UG) za "Łososia w migdałach z crostini i pastą avocado", Magdalena Pawlak (II kucharz) za "Sandacza w panierce z chorizo i sosem z rukoli", Szymon Fiedorowicz (II kucharz) za "Ceviche z łososa z tapenadą z fasoli szparagowej", Paulina Wrońska (II kucharz) za "Pstrąga pieczonego z warzywami i sosem tzatziki", Paweł Górski (I kucharz) za "Fu- fu z łososa z pieczywem czosnkowym", Kamil Kubicki (I kucharz) za "Dorsza w trzepańcu piwnym z sałatką ze świeżego szpinaku".

Dodatkowo Paulina Wrońska z klasy II KUC wyróżniona została ponadto nagrodą publiczności.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymali pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe, natomiast najlepsza trójka dodatkowo otrzymała statuetki.

[PDF](#)

[Następny wpis](#)

[Poprzedni wpis](#)