

Protokół

**z obrad komisji oceniającej uczestników konkursu kulinarnego „Kresowe jadło” pod nazwą
Kuchnia kresowa, kuchnia historyczna dla szkół gastronomicznych
w dniu 24 listopada 2022 roku w Baszni Dolnej.**

Komisja w składzie:

- **Maciej Nowicki** – szef kuchni, edukator kulinarny z Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie,
- **Marcin Purgacz** – kucharz, dyrektor ZSG w Rzeszowie, ambasador marki Podkarpackie Smaki, członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich,

po obejrzeniu i degustacji potraw konkursowych – *perliczek spalonych na gąszczu z bani*, wykonanych przez 3-osobowe reprezentacje uczniów z 6 zgłoszonych do konkursu szkół gastronomicznych z województwa podkarpackiego, biorąc pod uwagę wytyczne zamieszczone w regulaminie konkursu, postanowiła przyznać:

III miejsce dla Zespołu Szkół nr 3 im. Tadeusza Ryłskiego w Rzeszowie wraz z nagrodą rzeczową dla szkoły – blenderem kuchennym, ufundowanym przez Centrum Kulturalne w Przemyślu, oraz nagrodami rzeczowymi w postaci patelni, ufundowanymi przez Gminę Lubaczów dla uczniów: **Oliwii Halat, Karoliny Cholewy i Anny Karnas;**

II miejsce dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju wraz z nagrodą rzeczową dla szkoły – robotem kuchennym, ufundowaną przez Gminę Lubaczów oraz nagrodami rzeczowymi w postaci zestawu sztućców, ufundowanymi przez Gminę Lubaczów dla uczniów: **Michała Ryłko, Katarzyny Obój i Mateusza Kapicy;**

I miejsce dla Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach wraz z nagrodą rzeczową dla szkoły – planetarnym robotem kuchennym, ufundowaną przez Centrum Kulturalne w Przemyślu oraz nagrodami rzeczowymi w postaci blenderów ręcznych, ufundowanych przez Centrum Kulturalne w Przemyślu dla uczniów: **Natalii Kołodziej, Klaudii Skali i Diany Skali.**

Pozostali uczniowie biorący udział w konkursie otrzymali butelki termiczne ufundowane przez Gminę Lubaczów.

Basznia Dolna, 24.11.2022 r.

Podpisy komisji:

Nowicki

M. Purgacz