

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”

**Młodzi zdolni kucharze z całej Polski, uznani szefowie kuchni, przedstawiciele branży spożywczej i entuzjaści gotowania - wszyscy zjechali do Pabianic z okazji II Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na św. Marcina”. Głównym punktem wydarzenia był widowiskowy konkurs kulinarny, w którym wzięło udział 24 profesjonalistów. Na uczestników festiwalu czekały także dodatkowe inspiracje kulinarne; przygotowano prawdziwą ucztę dla ciała i dla ducha! To było doskonale zorganizowane wydarzenie z dużym rozmachem; trudno oprzeć się wrażeniu, że Pabianice na weekend stały się centralnym punktem na kulinarnej mapie naszego kraju.**

**Dzięki gęsinie Pabianice stały się kulinarną stolicą Polski**

Pomysłodawcą i organizatorem II Ogólnopolskiego Festiwalu Kulinarnego „Gęsina nie tylko na św. Marcina” jest Wiesław Bober: współzałożyciel Klubu Szefów Kuchni oraz członek Loży Ekspertów Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. - *Po gęsinę warto sięgać znacznie częściej, niż tylko w listopadzie; mrożone mięso jest dostępne cały rok, wystarczy je tylko zamarynować i poddać obróbce termicznej* **-** zapewniał W. Bober. Organizatorem wydarzenia była także Fabryka Wełny Hotel & SPA w Pabianicach, a Głównym Partnerem
Merytorycznym: Krajowa Rada Drobiarstwa.

Idea festiwalu zrodziła się 5 lat temu, a jego pierwsza odsłona odbyła się 3 lata temu. W tym roku festiwal w wielkim stylu powrócił do kalendarza branży kulinarnej. Patronat merytoryczny nad wydarzeniem sprawowali także Klub Szefów Kuchni, Stowarzyszenie EURO Toques oraz Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”.

Festiwal rozpoczął się 18 sierpnia koncertem Moniki Kuszyńskiej z zespołem, a po kolacji, na której - a jakże - nie zabrakło gęsiny, popis swoich umiejętności dała orkiestra jazzowej Big Band „Fabryka Wełny”. Hotel z Pabianic jako jedyny w Polsce może pochwalić się takim zespołem! Występy artystyczne były wstępem do głównego punktu festiwalu, czyli konkursu z udziałem 24 profesjonalnych kucharzy.

-*Zasady są proste: każda 2-osobowa ekipa ma w ciągu 1 godziny przygotować 9 porcji dania głównego z dowolnym elementem gęsiny* - podkreślał przed konkursem **Jerzy Pasikowski**, który był przewodniczącym jury oceniającego konkursowe propozycje.

Do rywalizacji przystąpili kucharze z całej Polski, reprezentujący hotele i restauracje z Warszawy, Katowic, Sosnowca, Suwałk, Bytomia, Dąbrowy Górniczej, Rąbienia, Gliwic oraz Łodzi i Pabianic. - *Taki konkurs jest dla młodego szefa kuchni wartością dodaną: pozwala poszerzyć kulinarne horyzonty i sprawdzić swoje umiejętności. Udział w wydarzeniu wymaga doskonałej dyscypliny pracy - trzeba mieć dobry plan, przygotować odpowiednio produkty i sprzęt, aby w sytuacji stresowej (co jest nieodłącznym elementem realizacji, nawet dla osób przyzwyczajonych do pracy w otwartych kuchniach) zachować zimną krew* - dodawał J. Pasikowski tuż przed rozpoczęciem zmagań.

W podobny sposób na konkurs patrzą jego uczestnicy. - *To dla nas ciekawe doświadczenie, atutem każdego konkursu kulinarnego jest to, że można zaprezentować swoje umiejętności* – mówili jeszcze przed swoim startem **Kamil Skrok** i **Jakub Włodarczyk** z łódzkiej Restauracji Filharmonia Smaku. Zespół przygotował „Gęsinę z kaszanką, marchwią, cebulą i wiśnią”. - *Zawsze najważniejszy jest smak: stawiamy na prostotę i świeże produkty. W konkursowej potrawie chcieliśmy także uchwycić kolorystykę lata -* dodawali.
- *Chciałyśmy sprawdzić swoje umiejętności, staramy się brać udział w podobnych konkursach. Nie boimy się nietypowych połączeń, dziś przygotujemy pieczoną gęsią nogę z kuskusem, musem z jabłka i rozmarynu. Danie łączy polską tradycję z międzynarodowymi dodatkami* - mówiły **Urszula Ruszewska** i **Edyta Gulan**, reprezentujące Kredens Smaku z Suwałk.

W drodze losowania duety podzielono na 3 grupy. Podczas każdej tury jednocześnie pracowały 4 ekipy, wszystkie miały do dyspozycji profesjonalny sprzęt udostępniony przez sponsora strategicznego: firmę Gastro Magic Service Wypożyczalnia Gastronomiczna. Każdy zespół pracował w oparciu o własne produkty.
Zawodnicy rozpoczynali gotowanie w 10-minutowych odstępach czasowych. Pierwsza drużyna wystartowała punktualnie o godz. 10:00. - *Wszystko jest świetnie zorganizowane, a rywalizacja jest na wysokim poziomie. Jesteśmy profesjonalistami, ale jednak odczuwamy stres, a dodatkowe emocje i ograniczony czas nie ułatwiają zadania -* przyznawała ekipa Restauracji Warszawskiej z Sosnowca, czyli **Bartłomiej Kornacki** i **Przemysław Gościniak**.

Poczynania uczestników konkursu obserwowali również **Sebastian Stellwag** i **Martyna Rusin**, którzy reprezentowali Zielnik Bistroz Katowic. **-** *Gęsina jest trudnym produktem, wymaga wiedzy i zaangażowania. Tu mamy wysoki poziom trudności, ale lubimy wyzwania -* mówili tuż przed przystąpieniem do pracy. Ich konkursowym daniem była „Roladka z uda gęsiego z pate w panierce z chleba żytniego, espumą chrzanową, puree z pasternaku, sosem piwnym, kurkami i trawą żubrową”.

Konkurs był otwarty dla publiczności, toteż postępy młodych szefów kuchni cieszyły się dużym zainteresowaniem. Kucharze pracowali w świetle reflektorów, w towarzystwie kamer i aparatów fotograficznych; restauracja Przędzalnia przypominała studio telewizyjne, w którym powstają programy o gotowaniu. Tym razem widzowie mogli nie tylko zobaczyć dania, ale także poczuć ich zapach.Imponująco prezentował się także międzynarodowy stolik sędziowski, do którego podawane były gotowe dania konkursowe. Pracę kucharzy śledziło uważnie 10 jurorów: degustacyjni i techniczni. Poza Jerzym Pasikowskim, w jury zasiadali: Giancarlo Russo, C-Michel Labarre, Jean Bos, Kurt Scheller, Theofilos Vafidis oraz Robert Sowa, a także Tomasz Purol, Patryk Dziamski i Tomasz Szymański, których zadaniem była ocena Mise en place oraz przygotowania zawodowego.- *Mise en place oznacza profesjonalną praktykę kucharską. Chodzi o odpowiednie przygotowanie stanowiska i organizację pracy, a także odpowiednie wykorzystanie produktów i nie marnowanie ich. Konkurs stoi na bardzo wysokim poziomie: uczestnicy są przygotowani i zaangażowani* – mówił **Patryk Dziamski** z jury technicznego. Zmagania konkursowe poprowadzili restauratorzy Adam Gessler i Artur Moroz, którzy dzielili się spostrzeżeniami dot. przygotowywanych dań, przybliżali obserwatorom tajniki stosowanych technik, a także przeprowadzali z uczestnikami konkursu krótkie wywiady.

Tuż obok sali, w której duety pracowały nad swoimi daniami stanęły namioty producentów żywności. Nawet opady deszczu nie zniechęciły miłośników kulinariów do poznawania nowych, ciekawych artykułów spożywczych. Wśród prezentowanych wyrobów były także specjały nagrodzone certyfikatami jakości Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Swoje produkty zaprezentowali: Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe AGRO-TOP, Gospodarstwo Rybackie ZIELENICA, a także firmy Ajax (właściciel marki Master Gold) i Green Spoon. Swoje umiejętności zaprezentował także Sławomir Kozanecki, mistrz świata w otwieraniu ostryg.

Po godzinie od rozpoczęcia konkursu jury przystąpiło do degustacji dań, kolejne duety czekały na rozpoczęcie pracy, a zespoły miały czas na podzielenie się wrażeniami. - *Zastosowaliśmy dużo różnorodnych technik, więc margines błędu był mały. Przygotowaliśmy kruszonkę z gęsiej skóry, wiśnię wątróbkową z orzechową pestką, a gęś piekliśmy w glinie, sianie i kapuście. Nie chodziło jednak o to, aby się chwalić się umiejętnościami, ale poprzez wykorzystane techniki pokazać jacy jesteśmy* - mówił **Jakub Botta** z warszawskiej restauracji Inny Wymiar, który w konkursie wystartował z **Arturem Sułkowskim**.

- *To dopiero drugi konkurs, w którym uczestniczę, emocje jeszcze nie opadły. Praca w kuchni to zawsze działanie pod presją, jesteśmy na to przygotowani. Konkurs to zabawa, ale także okazja, aby nauczyć się czegoś nowego, zainspirować się i poszerzyć kontakty. Dziś postawiliśmy na prostotę i polskie, tradycyjne produkty* - relacjonowali **Adam Kowalski i Jarosław Komala** z Hotelu Jan Sander w Rąbieniu.

- *To była zacięta rywalizacja; uczestnicy konkursu postawili sobie ambitne cele i z zaangażowaniem przystąpili do ich realizacji. W pracę zespołów wkradły się emocje i stres, ale kucharze z poświęceniem walczyli do samego końca regulaminowego czasu. Na talerzach znalazły się różne elementy gęsiny: piersi, udka, nawet szyje, bardzo ciekawe były także dodatki. Nie zazdroszczę jurorom, będą mieli z pewnością twardy orzech do zgryzienia. Bardzo pozytywne wrażenie zrobiły panie: pracowały sumiennie i bez stresu* – mówił tuż po zakończeniu konkursu Wiesław Bober.

W czasie obrad jury goście festiwalu mogli posłuchać wykładu dietetyk Katarzyny Szatkowskiej pt. „Wartość żywieniowa gęsiny”. Specjalistka Centrum Znakowania Żywności przypomniała m.in. o walorach mięsa, właściwych sposobach jego obróbki oraz produktach, z którymi warto gęsinę podawać.
Uczestnicy kulinarnego święta mogli, poza tym wziąć udział w warsztatach pt. „Food pairing - odkrywanie smaków wina”.

Wieczorną galę wręczenia nagród, poprzedzoną serwowaną kolacją, poprowadziła Monika Zamachowska. Organizatorzy stopniowali napięcie: jeszcze przed ogłoszeniem wyników podziękowano sponsorom, partnerom, patronom wydarzenia oraz wszystkim instytucjom zaangażowanym w przygotowanie festiwalu.
Podziękowanie dla Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie” z rąk Wiesława Bobera odebrał twórca przedsięwzięcia, Marek Bielski. - *W ramach programu „Doceń polskie”, od 2011 roku propagujemy rodzime produkty spożywcze. Uczestniczymy w różnorodnych przedsięwzięciach, z wielką radością zaangażowaliśmy się także w to. Bardzo dziękuję organizatorom za zaproszenie nas do współtworzenia tego wydarzenia. Już dziś deklaruję nasz udział w kolejnych jego edycjach -* powiedział **Marek Bielski***.*

Pamiątkowe dyplomy i upominki otrzymali wszyscy uczestnicy konkursu, czyli 12 duetów. Najlepsi zdobyli również nagrody pieniężne, dyplomy i puchary, a także szereg nagród rzeczowych, zaproszenia na warsztaty kulinarne oraz roczne prenumeraty magazynów branżowych.

Pierwsze miejsce zajął duet Bartłomiej Kornacki i Przemysław Gościniak (Hotel Centrum Sosnowiec, Restauracja Warszawska. Na drugim stopniu podium stanęli laureaci pierwszej edycji festiwalu, czyli Łukasz Grabowski i Mariusz Roch z restauracji The Piano z Bytomia.
Trzecią lokatę wywalczyli Kamil Skrok i Jakub Włodarczyk z łódzkiej Filharmonii Smaku.

- *Konkurs pokazał, że mamy wspaniałych, zdolnych i ambitnych kucharzy. Cieszę się, że ich prace oceniało tak szacowne jury. Mam nadzieję, że dzisiaj wszyscy są wygranymi -* mówił Wiesław Bober. **-** *Chciałbym kontynuować organizację festiwalu i mam nadzieję, że spotkamy się za rok* - dodał szef kuchni. Wieczór zwieńczyła zabawa taneczna przy muzyce zespołu Capri New Beat.

Patronat honorowy nad wydarzeniem sprawowali: Marszałek Województwa Łódzkiego Witold Stępień i Łódzki Urząd Wojewódzki; Prezydent Miasta Pabianice Grzegorz Mackiewicz i Urząd Miejski w Pabianicach oraz Starosta Pabianicki Krzysztof Habura i Starostwo Powiatowe w Pabianicach.

\* \* \*

Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”
www.docenpolskie.pl
www.blog.docenpolskie.pl
Celem programu „Doceń polskie” jest promocja wysokiej jakości produktów spożywczych dostępnych na polskim rynku. Ich selekcją, oceną i przyznaniem certyfikatu „Doceń polskie” zajmują się specjaliści zawodowo związani z żywnością i technologią żywienia, którzy tworzą Lożę Ekspertów. Zasiadają w niej m.in. członkowie Klubu Szefów Kuchni.
Twórca programu „Doceń polskie” jest także organizatorem projektu BlogerChef (blogerchef.pl) – innowacyjnego przedsięwzięcia skierowanego do blogerów kulinarnych.

\* \* \*

KONTAKT:
Ogólnopolski Program Promocyjny „Doceń polskie”
[www.docenpolskie.pl](http://www.docenpolskie.pl/)

Kontakt dla mediów:
Anna Koza
anna.koza@adventure.media.pl
Adventure Media s. c. Agencja Public Relations
[www.adventure.media.pl](http://www.adventure.media.pl/)
tel. 780 115 953
tel. 32 724 28 84
fax 32 417 01 70