

Pamiętajcie, że najlepsi cukiernicy są właśnie z Rybnika!

Rybniczanie zabłysnęli na słodkich targach SweetTARG w Katowicach. Adam Wachtarczyk i Krzysztof Ulbrych z rybnickiego OHP zdobyli pierwsze miejsce za tort w kształcie koszulki piłkarskiej Euro 2012.

RYBNIK, KATOWICE. Przyszli mistrzowie w zawodzie cukiernika otrzymali nie tylko branżowy puchar, upominki, ale także vouchery uprawniające do darmowej wycieczki zagranicznej!

Drugie miejsce w zespołowych mistrzostwach cukierników jurorzy przyznali Patrycji Piotrowskiej i Mateuszowi Puzyno z rybnickiego

zakładu Wysłucha. Była to nagroda za tort yin i yang z miętą i chili. Trzecie miejsce otrzymali Damian Mola i Daniel Kubasiak z Zespołu Szkół nr 1 w Żorach za tort weselny z marcepanowymi różami.

Był to konkurs o puchar czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo”. Wystąpiło w nim aż osiem dwuosobowych zespołów z Rybnika, Katowic, Zabrze, Jastrzębia-Zdroju oraz Żor. – Zadaniem młodych cukierników było wykonanie tortu o dowolnej formie, w dowolnym stylu i dowolnej tematyce. Swoboda w wyborze prezentowanej pracy miała umożliwić startującym wykazanie się własną pomysłowością – mówi Szymon Konkol, lider Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego.

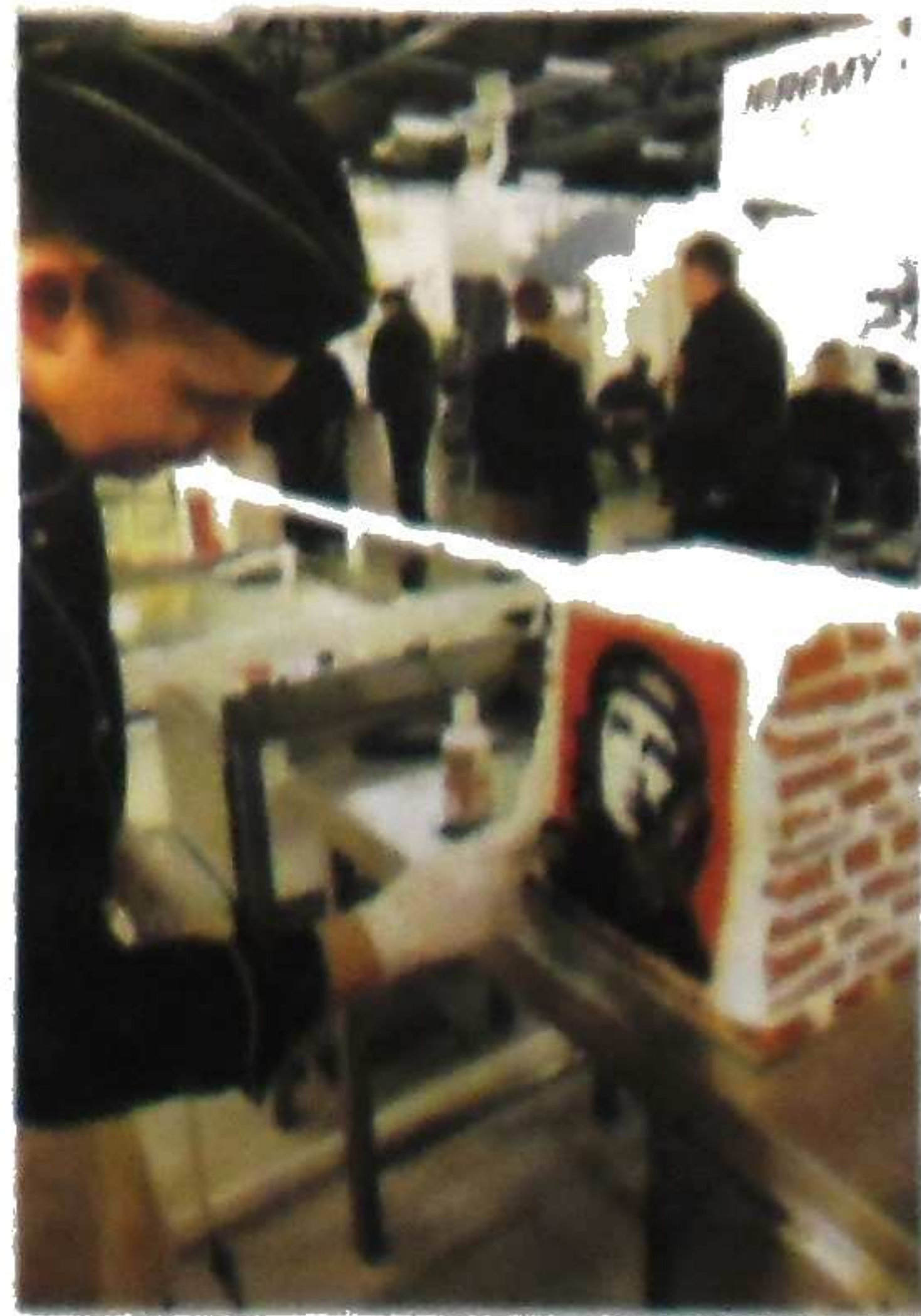
To właśnie działająca w naszym regionie akademia organizowała pokazy cukiernicze podczas targów. Były to Konfrontacje Mistrzów oraz Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników. Słodkie dzieła powstawały na oczach publiczności.

W konfrontacjach nagrodzeni zostali Krzysztof Wysłucha z Rybnika i Piotr Burzawa z Katowic za wkład w edukację młodzieży kształcącej się w zawodach cukiernika i piekarza. Od wydawcy czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo” obaj panowie otrzymali statuetki Wysoki Poziom. To nagroda przyznawana profesjonalistom.

Obaj nagrodzeni przygotowali też specjalny pokaz cukierniczy. Krzysztof Wysłucha wykonał pracę z karmelu przedstawiającą skutą łańcuchami

Statuę Wolności, której twarz zasłaniała maska Anonymouisa, zaś Piotr Burzawa stworzył marcepanowy tort w kształcie fragmentu muru z osmalonymi pozostałościami tynku, na którym umieszczono graffiti przedstawiające postać Che Guevary. Obie prace zostały wystawione w specjalnie podświetlonej witrynie.

Dodajmy że organizacja Konfrontacji Mistrzów oraz Zespołowych Mistrzostw Młodych Cukierników była możliwa dzięki współpracy Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego, czasopisma „Cukiernictwo i Piekarstwo”, przedsiębiorstwa Savpol, portalu DlaPiekarzy.pl, ZS nr 1 w Żorach oraz Cechu Rzemiosł Różnych w Rybniku. Naszym reprezentantom gratulujemy sukcesów! (izis)



To cudo wykonano z marcepanu