

#KAMPANIA „Bitwa na drobiowe smaki” - Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny

Dla Krajowej Federacji Hodowców Drobiu i Producentów Jaj zorganizowaliśmy i przeprowadziliśmy wyjątkową kampanię, mającą na celu promocję mięsa drobiowego – Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny dla uczniów szkół gastronomicznych pod nazwą „Bitwa na drobiowe smaki”.

#ETAPY REGIONALNE

W poszukiwaniu Mistrzów drobiowego smaku przemierzaliśmy całą Polskę! Pierwsza edycja konkursu przebiegała etapowo – w 12 miastach przeprowadziliśmy eliminacje regionalne. Zaprośiliśmy do nich 487 szkół. W konkursie łącznie wzięło udział około 300 młodych kucharzy, którym towarzyszyli ich mistrzowie/nauczyciele. Bitwy trwały 2 dni – pierwszy dzień był dniem eliminacji. Wszystkie drużyny przygotowywały wtedy swoje dwa autorskie dania z wykorzystaniem mięsa z kurczaka. Zadaniem jury był wybór sześciu drużyn, które wzorując się na potrawie wykonanej przez Mistrza kuchni – Łukasza Konika w ramach pokazu live cooking, walczyły o awans do ogólnopolskiego finału. W każdym z regionów wyłoniliśmy zwycięską drużynę, która otrzymała szansę na reprezentowanie swojej szkoły w Wielkim Finale. Ogólnopolski finał przeprowadziliśmy w prestiżowym miejscu spotkań kucharzy z całej Europy – Instytucie Kulinarnej Transgourmet, gdzie na co dzień trenuje Kadra Narodowa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni.

Miejsca, w których odbyły się eliminacje etapów regionalnych i ogólnopolski finał konkursu „Bitwa na drobiowe smaki”.



#PATRONATY

Konkurs „Bitwa na drobiowe smaki” został objęty Honorowym Patronatem Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Stowarzyszenia Kucharzy Euro-Toques Polska oraz opatrzony znakiem Polska Smakuje. Patronat medialny nad konkursem objęły wiodące portale o tematyce gastronomicznej – Poradnik Restauratora, Szef Kuchni oraz NewsGastro.pl.

PATRONAT HONOROWY:



MINISTER
EDUKACJI
NARODOWEJ



PATRONAT HONOROWY
MINISTRA ROLNICTWA
I ROZWOJU WSI
JANA KRZYSZTOFA
ARDANOWSKIEGO



STOWARZYSZENIE
EURO - TOQUES
POLSKA



PATRONAT MEDIALNY:



PORADNIK
RESTAURATORA

Szef Kuchni
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

NEWS
GASTRO.PL
portal gastronomiczny



#FOTORELACJA Z 12 ETAPÓW REGIONALNYCH

WOJEWÓDZTWA PODLASKIE I WARMIŃSKO-MAZURSKIE / BIAŁYSTOK



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku

WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIE I MAŁOPOLSKIE / KIELCE



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny „Inki” w Kielcach

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE / WARSZAWA



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Spożywczo - Gastronomicznych im. Jana Pawła II w Warszawie

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE / LUBLIN



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE / MIELEC



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Spożywczych Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie - Skłodowskiej w Jarosławiu

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE / KATOWICE



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół nr 7 w Tychach

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE / ŁÓDŹ



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół nr 1 w Wieluniu

WOJEWÓDZTWA DOLNOŚLĄSKIE I OPOLSKIE / WROCŁAW



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE / KOŚCIERZYNA



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Ekonomiczno - Usługowych w Bydgoszczy

WOJEWÓDZTWA LUBUSKIE I ZACHODNIOPOMORSKIE / GORZÓW WIELKOPOLSKI



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej - Karamać w Gorzowie Wielkopolskim

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE / ŻYCHLIN



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Poznaniu

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE / TORUŃ



Zwyciężyła 2 osobowa drużyna z Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Bydgoszczy

#WALORY EDUKACYJNE

„Bitwa na drobiowe smaki” posiadała również walory edukacyjne. Na każdym z konkursów obecni byli dyplomowani dietetycy, którzy opowiadali młodzieży o zaletach płynących z regularnego spożywania drobiu oraz obalali popularne mity dotyczące mięsa drobiowego. Uczniowie mogli również zapoznać się z pokazem podziału tuszki drobiowej. Łukasz Konik demonstrował jak w fachowy sposób porcjować kurczaka na elementy kulinarne.



Dietetyk prowadzący szkolenie na temat mięsa drobiowego

#WIELKI OGÓLNOPOLSKI FINAŁ „BITWY NA DROBIOWE SMAKI”

Instytut Kulinaryny Transgourmet – jedno z najbardziej prestiżowych miejsc na kulinarnej mapie Polski. Na co dzień trenuje tu Kadra Narodowa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni. To właśnie tutaj spotkało się 13 najlepszych drużyn z całej Polski. Finał trwał 3 dni – pierwszy dzień, to dzień integracji dla wszystkich uczestników. Spotkaliśmy się z nimi w warszawskim hotelu De Silva, gdzie oprócz wspólnej kolacji integracyjnej przeprowadziliśmy pierwszą konkurencję – Test Smaków.



13 najlepszych drużyn z całej Polski, wyłonionych podczas etapów regionalnych

Uczestnicy mieli za zadanie rozpoznać tajemnicze produkty przygotowane przez szefa kuchni. Zwycięska drużyna została nagrodzona Złotym Biletem, który gwarantował awans do ścisłego finału. W drugim dniu zmagania drużyny zaprezentowały swoje autorskie dania, wśród których królował oczywiście kurczak. Ten dzień, był dniem eliminacji. Jury wybrało 8 najlepszych drużyn, które otrzymały nominację do Wielkiego Finału. Trzeciego dnia finałowa ósemka musiała zmierzyć się z produktami z tajemniczego black box'a, które przygotował dla nich główny juror - Łukasz Konik - i na ich bazie opracować swoje kulinarne arcydzieła. Jury, w którego składzie zasiadli Łukasz Konik – Prezes Polskiej Inicjatywy Kulinarnej, Prezes Euro Toques Polska – Marcin Soból, Robert Sowa oraz Bartosz Peter – zdobywca srebrnego i brązowego medalu w Kulinarnym Pucharze Świata, wybrało 3 najlepsze drużyny, które zostały wyróżnione i nagrodzone za zajęcie I, II i III miejsca.



Jury oceniające zmagania młodych adeptów sztuki kulinarnej

#RELACJA Z KONKURSU

Podczas każdego z regionalnych etapów „Bitwy na drobiowe smaki” uczestnikom towarzyszyli profesjonalni operatorzy filmowi, którzy rejestrowali ich kulinarne potyczki. Powstały filmowe relacje zawierające ciekawe wypowiedzi jurorów, uczestników oraz ich opiekunów. Operatorzy śledzili zmagania uczestników, podglądali ich emocje i trud włożony w przygotowanie dań konkursowych. Z każdego etapu regionalnego powstały 2 filmiki, które wysyłałismy do szkół, uczniów i nauczycieli oraz były wykorzystywane do promocji w social mediach. Kanał YouTube, na którym znajdują się filmy z konkursów został wyświetlony blisko 300 000 razy. Z materiału nagranych podczas Wielkiego Finału powstał kilkunastominutowy film, który został wyemitowany w świątecznej bożonarodzeniowej ramówce w telewizji ogólnopolskiej.



Zajrzyj na nasz kanał:
Bitwa na drobiowe smaki

Wypowiedzi Jurorów „Bitwy na drobiowe smaki”

1

„Niektóre z konkursowych dań zdecydowałbym się bez wahania włączyć do restauracyjnego menu”.

Robert Sowa

2

„Wielu uczestników konkursu, mimo swojego młodego wieku i niewielkiego doświadczenia reprezentuje naprawdę wysoki poziom”.

Marcin Soból

3

„Młodzież skutecznie „odczarowuje” mięso z kurczaka, które wielu wydaje się być nudne i pospolite, swoim kreatywnym podejściem przenosi je na poziom potraw restauracyjnych”.

Lukasz Konik