

## Wyniki rekrutacji „Gotuj Lokalnie”

L.P	Nazwa Szkoły	Nazwa dania
1	Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej	Podudzie z kurczaka zagrodowego faszerowane owczym serem wędzonym w marynacie pomarańczowo-imbirowej, kasza jagłana z karmelizowaną dynią i śliwką węgierką na miodzie lipowym z cynamonem w sosie jeżynowo-malinowym aromatyzowanym domową nalewką z jeżyn.
2	Zespół Szkół CKU w Gronowie	Udka faszerowane Mikanowskim kozim serem ze śliwkami i zielonym pieprzem, podane na plackach z dyni i chrupiącego boczku w towarzystwie gruszkowej pianki i ziołowych chipsów.
3	Zespół Szkół Przyrodniczo-Uługowych i Bursy Szkolnej w Jeleniej Górze	Konfitowane pałeczki z kurczaka z purée ziemniaczano-serowym podawane na chutneyu z pieczonej dyni i jabłek.
4	Zespół Szkół Spożywczych w Zabrze	Roladki nadziewane krupniokiem i podrobami pudrowane oblatem.
5	Zespół Szkół Ekonomiczno-Uługowych w Żychlinie	Faszerowane skrzydełka na musie ziemniaczano – borowikowym z dyniowym z dyniowym pyrczokiem oraz dynią z jeżynowo- miodowej marynaty.
6	Zespół Szkół nr 4 w Suwałkach	Kurczak w miodzie i terrina z dyni.
7	Zespół Szkół nr 2 im. Ks. Wacława IV w Szczecinku	Roladki z piersi owinięte boczkiem Mus z dyni piżmowej i jabłek łąckich Chips ze skórek z dyni octem figowym Krem z ogórka i szczypiorku Puder z wytrawnego biszkopta
8	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 im. W.S. Reymonta w Łowiczu	Udka faszerowane pęczakiem, grzybami i oscypkiem, z sosem śliwkowym, w towarzystwie kopytek dyniowych i surówki z kalarepy
9	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 im. M.H. Sucharskiego w Krakowie	Filet z kurczaka zagrodowego z czerwoną kapustą na puree z dyni z szafranową kaszą jagłaną.
10	Zespół Szkół Zawodowych nr 2 im. dr. Antoniego Troczewskiego w Kutnie	Delikatny filet z kurczaka zagrodowego, żywionego wyłącznie karmą roślinną, podany w towarzystwie flambrowanej dyni oraz sosem malinowym z wyraźnym powiewem imbiru, energetycznie uzupełnionym puree z topnamburu.
11	Zespół Szkół nr 2 im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego w Dzierżoniowie	Rolada z kurczaka z makaronem orkiszowym i marynowaną dynią podawane na kwaszonej zasmażanej kapuście
12	Zespół szkół nr 2 im. Władysława Jagiełły w Mrągowie	Kurczak zagrodowy „sous-vide” aromatyzowany mazurską nalewką, miodem i lubczykiem podany z kawiolem dyniowym, konfitowanymi warzywami i chipsami z jarmużu.