

## Deser za pięć tysięcy

Nie, nie, tym razem nie będzie o rekordzie Guinnessa, ani o ekstremalnych fanaberjach milionerów zza oceanu. Okazuje się bowiem, że wcale nie trzeba jechać do Nowego Jorku, by zobaczyć deser wart ponad 1500\$. Już w lutym 2014 r. każdy zdolny twórca deserów będzie mógł „sprzedać” swoje dzieło za tak kosmiczne pieniądze. Wszyscy zainteresowani powinni pofatygować się na ulicę, nomen-omen, Marsa w Warszawie, gdzie 19 lutego zostaną rozegrane **Mistrzostwa Polski w przygotowywaniu deseru na talerzu**. Wystarczy zająć w nich wysokie miejsce, aby zyskać wiekopomną chwałę, podziw tłumów i całkiem znaczący garść złotych.

Kto powinien się zainteresować Mistrzostwami? Przede wszystkim osoby, które zawodowo zajmują się przygotowywaniem deserów w restauracjach, barach czy kawiarniach, a więc głównie kucharze, deseranci, ale także bariści lub po prostu właściciele lokali. Oczywiście, jak zawsze na Expo Sweet, bardzo mile widziani są także cukiernicy i lodziarze.

Wszyscy chętni do wzięcia udziału w zmaganiach muszą zdawać sobie sprawę ze specyfiki tematu, jakim jest deser na talerzu. Deser w cukierni lub lodziarni jest daniem głównym, więc zazwyczaj bywa obfity i okazały. Tymczasem deser restauracyjny jest typowym daniem dodatkowym, podawanym na zakończenie głównego posiłku. Choć zazwyczaj jest mniejszy, nie musi ustępować wykwintnością i finezją deserowi typowo cukierniczemu.

Oczywiście nie sposób przeprowadzić wyraźnej granicy pomiędzy deserami podawanymi po posiłku i tymi, które stanowią samodzielne danie główne. Nie ma wytycznych technologicznych, czy jakiś szczególnych zasad, ba, nawet Komisja Europejska jeszcze nie zajęła stanowiska w tej sprawie. Jednakże intuicja podpowiada, że desery w restauracjach lub kawiarniach bywają traktowane po macoszemu, podczas, gdy te z cukierni czy lodziarni potrafią samym wyglądem rzucić na kolana nawet najbardziej wybrednych niejadków.

Dlatego Expo Sweet we współpracy z Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierni postanowiły udowodnić, że wciąż jeszcze są lokale, gdzie desery przygotowuje się samodzielnie, nie korzystając z gotowych rozwiązań, zaś wspaniały deser wcale nie musi wyjść wyłącznie spod ręki mistrza cukiernictwa. Tak zrodził się pomysł, aby zorganizować konkurs skierowany nie tylko do cukierników czy lodziarzy, ale także, a może nawet przede wszystkim, do kucharzy i restauratorów. Najwyższa pora pokazać, że istnieje całkiem liczny sektor rzemiosła cukierniczego ukryty za kuchennymi drzwiami, gdzie pracują ludzie zdolni i wybitni, którzy swoimi umiejętnościami mogą dorównywać uznanym mistrzom cukierniczemu. Konkurs ma na celu nie tylko wyłonić najzdolniejszych i zaprezentować ich oryginalne pomysły, ale ma także pokazać, że warto inwestować w jakość i oryginalność. Dalekosiężnym celem konkursu jest udowodnienie, że powszechne ostatnimi czasy likwidowanie produkcji cukierniczej w hotelach czy restauracjach i zastępowanie jej substytutem przemysłowym to błędna koncepcja, która może



i przynosi czasem niewielkie oszczędności, ale na pewno też duże straty prestiżowe.

Organizatorom konkursu zależy, aby w szranki stanęli zawodnicy, o różnych specjalnościach i doświadczeniach wyniesionych z różnych lokali – od klasycznych cukierni, po restauracje hotelowe. Dlatego, każdy, kto uważa, że potrafi zrobić oryginalny i smaczny deser, powinien zgłosić swój udział. Nie warto zwlekać do ostatniej chwili, bo liczba uczestników jest ograniczona – z informacji, które otrzymaliśmy od organizatora wynika, że najprawdopodobniej w finale weźmie udział od 8 do 12 dwuosobowych drużyn. **Szczegóły konkursu wraz z regulaminem zostaną niebawem opublikowane na stronie [www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl)**. Wprawdzie to pierwszy taki konkurs na Expo Sweet, ale znając rozmach z jakim są realizowane imprezy na tych targach, to, cytując klasyka – „będzie się działo”. ☺