

W dniach 26-28 czerwca br. w Ełku w Zespole Szkół nr 6 przy ulicy Kajki odbyły się kolejne warsztaty kulinarne w ramach projektu współpracy z lokalnymi grup działania pn. Kulinarna Akademia Cudów.

W warsztatach wzięło udział 30 „uczniów” wyłonionych w publicznym naborze. Reprezentowali różnorodne środowiska: zawodowi kucharze, osoby prowadzące gospodarstwa agroturystyczne, przedstawiciele Kół Gospodyń Wiejskich i in.

Warsztaty prowadził, podobnie jak poprzednie, Marcin Budynek – znany restaurator i szkoleniowiec.

Warsztaty prowadzono w doskonale wyposażonych salach do zajęć gastronomicznych ZS nr 6 w Ełku.

Głównym surowcem przetwarzanym w trakcie warsztatów była ryba mazurska i gęšina.

Ryba jest w sposób oczywisty związana z „Krajiną Tysiąca Jezior” – Mazurami.

Gęšina została zaproponowana w celu przybliżenia przedwojennej tradycji i promocji powrotu na polskie stoły.

Przypomnijmy, że z warsztatów ukaże się wydawnictwo ze zdjęciami oraz przepisami na potrawy robione w trakcie warsztatów.



WARSZTATY KULINARNE W EŁKU



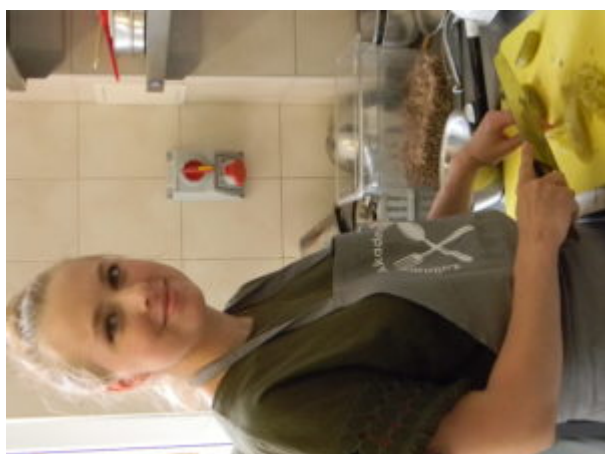
WARSZTATY KULINARNE W EŁKU



WARSZTATY KULINARNE W EŁKU



WARSZTATY KULINARNE W EŁKU



WARSZTATY KULINARNE W EŁKU



WARSZTATY KULINARNE W EŁKU



WARSZTATY KULINARNE W EŁKU





