

Warsztaty kulinarne z Agencją Rynku Rolnego

We wtorek 8 listopada w Restauracji ADM w Jarosławiu odbyły się warsztaty kulinarne pod hasłem "**Potrawy tradycyjne z akcentem nowoczesności**". Celem spotkania było rozwijanie zainteresowań młodzieży sztuką kulinarną oraz doskonalenie umiejętności zawodowych pod okiem mistrza zawodu. Środki finansowe na organizację warsztatów zapewnił **Pan Józef Wyskiel** Dyrektor Oddziału Terenowego Agencji Rynku Rolnego w Rzeszowie. Uczniowie naszej szkoły z klas III Tz, III cw i IV Tz oraz uczniowie z Ośrodka Szkolno - Wychowawczego z klasy II k pracowali pod bacznym okiem szefa kuchni **Pana Eugenija Nieupokojesw**. Podczas spotkania uczniowie poznali technikę sous vide, która powoduje, że tradycyjne potrawy uzyskują nowe walory organoleptyczne. Składniki są delikatne, miękkie, soczyste o intensywniejszym aromacie i dużej wartości odżywczej.

Mięso drobiowe, wieprzowe polędwiczki oraz sola zapakowane próżniowo a następnie gotowane wolno w niskiej temperaturze stanowiły podstawę kompozycji potraw warsztatowego menu:

- sola z ratatui i ziemniaczanym puree
- polędwiczki sous vide w towarzystwie grilowanych pomidorów i świeżych ziół
- sałatka z flambirowanymi gruszkami, kurczakiem sous vide i sosem miodowo-musztardowym
- razowy makaron z kurczakiem sous vide i miętowym pesto
- pieczone warzywa (bakłażan i papryka) z polędwiczkami sous vide i sosem serowym
- brokuł i kalafior w towarzystwie smażonych pieczarek z kurczakiem sous vide
- naleśniki z serkiem mascarpone, prażonymi orzechami i miętą z sosem jagodowym oraz kawowym kremem

Spotkanie zakończyło się oceną i degustacją dań a walory organoleptyczne potraw były tematem rozmów zarówno wśród uczniów, jak i organizatorów kulinarnego przedsięwzięcia.

Uczestnicy wtorkowych warsztatów składają serdeczne podziękowania Panu Dyrektorowi OT Agencji Rynku Rolnego w Rzeszowie za kolejną możliwość rozwoju umiejętności zawodowych. Uczestnicy dziękują również Panu Eugenijowi Nieupokojesw - szefowi kuchni za poświęcony czas, życzliwość i prowadzenie warsztatów.

Organizatorzy warsztatów serdecznie dziękują **Pani Marcie Telega** za udostępnienie miejsca na kulinarne spotkanie.

W. Stoch, U. Machaj