

## Smakowite warsztaty - innowacja KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

W dniu 14 marca 2018r. odbyły się warsztaty kulinarne dla 13-osobowej grupy uczniów i uczennic kl. III technik żywienia i usług gastronomicznych w ramach innowacji **KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA**. Tym razem w pracowni szkolnej uczestnicy, pod okiem nauczycielek: **Wandy Mazurek** i **Agnieszki Siwoń**, produkowali pyszne śródziemnomorskie potrawy charakterystyczne dla kuchni włoskiej i hiszpańskiej. Były to: *guacamole, bruschetta z bakłażanem i papryką, paluszki grissini z szynką parmeńską, paella z owocami morza, sałatka z kaszy kuskus i kurczaka, gnocchi ze szpinakiem, papardelle z łososiem i orzechami w sosie śmietanowym, melon z szynką parmeńską* oraz deser - *flan casero*.

Innowację realizują nauczyciele ZSSChiO, którzy w latach 2016-2017 uczestniczyli w dwutygodniowych stażach we włoskich lub hiszpańskich restauracjach w ramach programu Erasmus+, a teraz mogą dzielić się z uczniami rezultatami projektu - zdobytym doświadczeniem i nabytymi umiejętnościami.

Serdecznie dziękujemy uczniom klasy IIITż za szczególne zaangażowanie podczas warsztatów oraz chęć zgłębiania wiedzy i doskonalenia swoich umiejętności.

Opracowanie: **Wanda Mazurek, Agnieszka Siwoń**