

Warsztaty edukacyjno-kulinarne w ZSSChiO z Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Rzeszowie

W środę 17 października w pracowni gastronomicznej odbyły się warsztaty edukacyjno - kulinarne, których głównym organizatorem był Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Rzeszowie. Celem cyklu spotkań warsztatowych skierowanych do uczniów szkół średnich jest promowanie żywności ekologicznej oraz certyfikowanej, zachęcanie młodych konsumentów do wykorzystywania takiej żywności w kuchni oraz zwiększenie świadomości konsumenckiej młodzieży. W części wykładowej spotkania Pan **Mariusz Król** Z-ca Dyrektora KOWR przedstawił program warsztatów oraz zachęcał uczestników do dokonywania świadomych zakupów między innymi poprzez czytanie informacji na etykietach lub wybór produktów oznaczanych znakami jakości i oznaczeniami nadanymi przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pan Dyrektor zachęcał też do korzystania z aplikacji „Polska smakuje”, poprzez którą konsumenci oceniają produkty oraz oznaczają ulubione produkty i producentów. Działania prowadzone przez KOWR promujące polskie produkty rolno - spożywcze zaprezentowali pracownicy KOWR: Pan **Damian Przedzieńkowski** Kierownik Wydziału Rynków Polnych oraz Pan **Mariusz Trojak** Główny Specjalista. Część kulinarną spotkania prowadził Pan **Adam Wałęga** – mistrz kuchni z między-narodowym doświadczeniem. Młodzież pod okiem Pana Adama przygotowała potrawy używając produktów wysokiej jakości, w tym ekologicznych i certyfikowanych:

- zupa - krem z pieczonej dyni,
- jesienne kaszotto z brokułem, selerem naciowym i dynią, sajgonki z kaszą jaglaną i warzywami,
- smoochie pomarańczowe oraz ogórkowo - szpinakowo - jarmużowe

Uczestnicy spotkania dziękują Panu Dyrektorowi oraz Pracownikom KOWR za możliwość poszerzenia wiedzy z zakresu promocji krajowych produktów rolno-spożywczych oraz działań, które owocują większą świadomością konsumencką. Dziękujemy Panu Adamowi Wałęga za część kulinarną warsztatów – mistrz kuchni wydobyl z użytych składników esencje smaków i dlatego wszystkie potrawy były przepyszne.

Opracowanie: **U.Machaj, W. Stoch**