

KOWR OT Rzeszów, Restauracja Klasyczna, ZSSChiO
– sprawdzony team na EKOLOGALI 2019

W dniach 6 - 7 grudnia 2019 roku w G2A Arena Centrum Wystawienniczo Kongresowym Województwa Podkarpackiego w Jasionce odbyła się XIII edycja EKOLOGALI – międzynarodowych targów produktów i żywności wysokiej jakości. Impreza zgromadziła 153 wystawców - polskich i zagranicznych producentów żywności ekologicznej posiadających certyfikat zgodności gwarantujący ekologiczne pochodzenie wystawianych produktów.

pierwszym dniu targów wspólnie z Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa OT w Rzeszowie oraz Restauracją Klasyczna w Jarosławiu przygotowaliśmy stoisko z potrawami do degustacji oraz pokaz sporządzania potraw. W okolicznościowym menu znalazły się m. in. potrawy wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych z regionu Podkarpacia.

- ✓ Barszcz kwaszony z buraka ćwikłowego
- ✓ Barszcz żytni
- ✓ Bigos wiejski
- ✓ Galaretka z nóżek wieprzowych – studzienina
- ✓ Gołąbki pilzneńskie
- ✓ Kompot z pruchnickiego suszu – gruszka i śliwka węgierka suszona
- ✓ Kapuśniaczki drożdżowe
- ✓ Pierogi ruskie pilzneńskie
- ✓ Makowiec
- ✓ Pieróg z kaszy gryczanej i ziemniaków
- ✓ Sernik
- ✓ Chleb upieczony w pracowni ZSSChiO

Podczas pokazu kulinarnego Dyrektorzy KOWR OT Rzeszów Pan **Jerzy Borcz**, Pan **Józef Wyskiel** oraz Pan **Mariusz Król** sporządzali tatar ze śledzia i piernika oraz królika z dyniowym puree i karmelizowanymi owocami. Pomocą służyli uczniowie dla których udział w pokazie był ciekawym doświadczeniem zawodowym. Od osób

odwiedzających nasze stoisko i degustujących nasze potrawy usłyszeliśmy wiele pozytywnych opinii.

Serdecznie dziękujemy Panu **Jerzemu Borczowi** Dyrektorowi KOWR OT Rzeszów oraz Panu **Tadeuszowi Słowikowi** właścicielowi Restauracji Klasyczna w Jarosławiu za zaproszenie do współpracy. Było smacznie, ekologicznie i profesjonalnie!

Dziękujemy **Paulinie Kulikowskiej, Patrycji Kusy, Gabrysi Leśniowskiej, Milenie Kołcz, Julii Mazur, Mateuszowi Mazurowi** oraz **Jakubowi Wojciechowskiemu** za wzorową pracę oraz zachowanie podczas piątkowego przedsięwzięcia.

Dziękujemy nauczycielom ZSSChiO Pani **Marcie Pels** oraz Pani **Wioletcie Soch** za pracę i zaangażowanie w przygotowanie kulinarnego wydarzenia.

Opracowanie: **U. Machaj**