



Aktualności

Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze 2021-12-10







W dniach 7 oraz 9 grudnia 2021 roku w Centrum Aktywizacji Zawodowej w Zatorze odbyły się pokaz gotowania oraz warsztaty kulinarne, na których przygotowywano potrawy z jagnięciny i Karpia Zatorskiego. Warsztaty poprowadzili: Marcin Filipkiewicz znany kucharz restauracji Hotelu Copernicus w Krakowie oraz Marcin Socha z Małopolskiego Stowarzyszenia Cukierników i Kucharzy. Organizatorami przedsięwzięcia byli: Województwo Małopolskie, Gmina Zator oraz Wielozawodowy Zespół Szkół w Zatorze.

Warsztaty i pokazy kulinarne realizowane były w ramach promocji produktów żywnościowych wysokiej jakości z Województwa Małopolskiego, w tym regionalnych, tradycyjnych oraz rekomendowanych do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Małopolski.

7 grudnia odbył się pokaz oraz warsztaty przygotowania potraw z jagnięciny i pstrąga ojcowskiego. Jagnięcina podhalańska to jeden ze smaków Małopolski, który zyskuje na popularności. Od 2012 roku jest ona wpisana do rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Oznacza to, że mięso od wieków wytwarzane jest w ten sam sposób, co przekłada się na tradycyjny i wyjątkowy smak. W ramach warsztatów uczniowie WZS pod okiem kucharza Marcina Filipkiewicza przygotowali cztery potrawy w tym: rillettes z pstrąga ojcowskiego, ragu z jagnięciny z leśnymi grzybami, comber jagnięcy, ossobuco jagnięce.

9 grudnia odbył się drugi pokaz kulinarny, tym razem z potraw z Karpia Zatorskiego. W ramach warsztatów uczniowie WZS przygotowali: fileta z karpia na prażonej kapuście kiszzonej, karpia pieczonego z kaszą i grzybami, roladę z karpia z rodzynkami oraz zupę z karpia. Warsztaty kulinarne z karpia poprowadził Marcin Socha, który na co dzień jest szefem kuchni w restauracji Mavericks w Hotelu Vienna House Andel's Cracow. Podczas warsztatów z przyrządzania ryb uczniowie uczyli się jak filetować, czyścić i porcjować ryby, a następnie poddać je odpowiedniej obróbce, a także odkrywać smak ich delikatnego mięsa w połączeniu z nowymi, intrygującymi połączeniami smakowymi.

W wydarzeniach wzięli udział uczniowie klas gastronomicznych WZS wraz z opiekunami, dzięki którym mogli rozwijać oraz zgłębiać tajniki kulinarne przygotowywania wykwintnych potraw.

Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym

Zespole Szkół w Zatorze



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)



[Pokazy gotowania i warsztaty kulinarne w Wielozawodowym Zespole Szkół w Zatorze](#)

Aktualności - strona [1](#)

Aktualności - strona [2](#)

Na pokazach kulinarnych obecni byli także: Iwona Gibas Członek Zarządu Województwa Małopolskiego, Burmistrz Zatora Mariusz Makuch, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego Anna Glixelli, Specjalista ds. Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego Agnieszka Dziwisz, Dyrektor WZS w Zatorze Marta Bies, Dyrektor Regionalnego Ośrodka Kultury w Zatorze Elżbieta Mostowik oraz Zastępca Kierownika Działu Rozwoju, Oświaty i Zdrowia Urzędu Miejskiego w Zatorze Tomasz Wieliczko.

W ramach projektu promocji produktów żywnościowych zostały zrealizowane także dwie video audycje z udziałem członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska oraz przedstawicieli władz Województwa.

Do gotowania wykorzystano małopolskie produkty regionalne, tradycyjne oraz rekomendowane do „Sieci Dziedzictwo Kulinarne Małopolska”.



Projekt zrealizowano przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego.



[wszystkie aktualności](#)