**Warsztaty kulinarne realizowane w ramach Projektu pt. „Nowoczesna Odsłona Tradycyjnych Europejskich Smaków Polski i Litwy”**

16 czerwca 2019 r. odbędą się warsztaty kulinarne w innowacyjnym przygotowaniu i podaniu tradycyjnych potraw z obszaru Lokalnej Grupy Działania – Fundusz Biebrzański i Kalvarijos Vietos Veiklos Grupė (Litwa).

Miejsce: Liceum Ogólnokształcące im. Bł. Ks. Jerzego Popiełuszki, ul Augustowska 2, 16-150 Suchowola

Czas trwania: 8 godzin - start 9:00, koniec 17:00

Grupa docelowa: 15 osób z obszaru Lokalnej Grupy Działania – Fundusz Biebrzański tj. gmina: Trzcianne, Mońki, Goniądz, Jaświły, Sztabin, Suchowola, Korycin, Janów, Dąbrowa Białostocka, Lipsk, Nowy Dwór, zajmujące się produkcją żywności, cateringiem turystycznym itp.

Kucharz Prowadzący: **Paulina Makarska**, kucharz, doradca kulinarny, finalistka IV edycji programu kulinarnego Hell’s Kitchen, pracowała w różnych restauracjach w Warszawie w tym „Atelier Amaro”, ”Belvedere Łazienki Królewskie”, „Restauracja Warszawski Sznyt”. W 2017r odbyła szkolenie w restauracji „Typing Room” w Londynie. Obecnie pracuje jako doradca kulinarny.

|  |
| --- |
| Warsztaty kulinarne realizowane w ramach projektu pt. „Nowoczesna Odsłona Tradycyjnych Europejskich Smaków Polski i Litwy” |
| PROGRAM WARSZTATÓW KULINARNYCH16.06.2019r. |
| 8.45 - 9.00 | Rejestracja uczestników. |
| 9.00 - 13.30  | **Część I Przygotowanie dań wg receptur szefa kuchn**i Praca w trzyosobowych zespołach pod okiem kucharza prowadzącego. Omówienie wszystkich metod gotowania zastosowanych w przygotowywanych potrawach tj. wędzenie, suszenie, fermentacja i kiszenie, gotowanie próżniowe i pieczenie w niskich temperaturach. |
| 13.30 - 14.00 | Degustacja przygotowanych dań. |
| 14.00–14.15 | **Przerwa**  |
| 14.15 - 16.30 | **Część II Prezentacja sposobów podawania potraw z omówieniem.**Praca z kucharzem prowadzącym i fotografem, czas na dodatkowe pytania. |
| 16:30 – 17:00 | podsumowanie i degustacja dań przygotowanych w drugiej części spotkania. Zakończenie warsztatów. |