

„Zdrowa szkoła” z łososiem norweskim w roli głównej

Data publikacji: 18.03.2010 16:45

Norweska Rada ds. Eksportu Ryb i Owoców Morza, pod patronatem Klubu Szefów Kuchni, realizuje projekt „Zdrowa szkoła”. To cykl szkoleń adresowanych do uczniów szkół gastronomicznych w całej Polsce. W ramach projektu odbył się cykl 10 spotkań z młodzieżą na terenie całej Polski, które miały na celu propagowanie zdrowego stylu odżywiania oraz przeprowadzenie kampanii informacyjnej o łososiu norweskim pochodzącym z krystalicznie czystych głębin norweskich fiordów. Ostatnie spotkanie w ramach projektu odbyło się 18 marca w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Władysława Reymonta w Wiśle.

Projekt prowadzony był przez dwóch kucharzy znanych m.in. z programu „Dzień Dobry TVN”. Pierwszym z nich, jest wieloletni ambasador ryb i owoców morza z Norwegii, znany szef kuchni warszawskiego hotelu Jan III Sobieski – Robert Sowa, a towarzyszył mu młody, zdolny i niebywale ambitny przedstawiciel młodego pokolenia kucharzy – Grzegorz Łapanowski. To duet, który potrafi doskonale zaprezentować aspekty zdrowotne, wynikające ze spożywania ryb i owoców morza z Norwegii. Oprócz części teoretycznej, na każdym spotkaniu przygotowany był pokaz, podczas którego Robert Sowa i Grzegorz Łapanowski prezentowali dania przygotowane na bazie łososa norweskiego w połączeniu ze zdrowymi, tradycyjnie polskimi produktami.

- Projekt ma na celu uaktywnić młodzież w swoim zawodzie. Namawiamy uczniów by wzięli fach w swoje ręce a jednocześnie chcemy zwrócić im uwagę na fakt, że świat nie tylko mięsem żyje, ale również rybami. A jak rybami to nie panierowanym filetem z surówką z kiszzonej kapusty, którą jemy prawie co piątek, ale również łososiem norweskim, królewską rybą, którą bez problemu można dostać świeżą w polskich sklepach i na bazie której można przygotować wiele znakomitych dań – powiedział Robert Sowa.

Podczas spotkania w Wiśle szefowie kuchni zaprezentowali nowoczesne metody przygotowania posiłków, tak aby nie tracić ich walorów odżywczych i smakowych. Na przykładzie dań z łososiem norweskiego omówione zostały techniki, które pozwalają norweskim kucharzom wygrywać największe konkursy kulinarne na świecie. Wszak jednym z celów projektu jest edukacja i popularyzacja łososa norweskiego, jako głównego składnika dań. - Prezentujemy na oczach uczniów kilka dań na bazie łososa norweskiego i oczywiście pozwalamy je degustować, gdyż uważamy, że o jedzeniu można mówić wiele, ale musi temu towarzyszyć również degustacja, pozwalająca młodzieży przekonać się, jak dana potrawa smakuje – zaznacza Robert Sowa.

Uczniowie ZSGH mieli okazję podczas pokazu dowiedzieć się również o najnowszych trendach w gastronomii i technikach kulinarnych. Prowadzący spotkanie Robert Sowa zachęcał uczniów do aktywnego udziału w spotkaniu. Młodzież odpowiadała na pytania znanego szefa kuchni m.in. na co powinniśmy zwracać uwagę kupując świeżą rybę, czyli na skrzela, zapach, mięso, kolor i oczy. - Fantastyczna młodzież, uwielbiam współpracować z młodymi ludźmi. Widać że ZSGH, czyli popularny „Patelniok” naprzeciwko rezydencji Adama Małysza (Śmiech – red.), wybija się jako szkoła. Jest tutaj spokój, cisza, wszyscy uczniowie są elegancko ubrani, słuchają naszych prezentacji ze skupieniem, więc widać, że przyszli tutaj po to, by coś z tego pokazu wynieść – dzielił się wrażeniami ze spotkania z wiślańską młodzieżą Robert Sowa.

- Myślę, że takie spotkania są bardzo ciekawe i pouczające. Jako szef kuchni i doświadczony kucharz jeżdżę z młodymi adeptami sztuki kulinarnej, takimi jak Robert Wojnarowski czy Grzegorz Łapanowski, który mimo to, że skończył nauki polityczne, jego pasja do gotowania była tak silna, że zwyciężyła i jest świetnym kucharzem, dając przykład młodzieży, że można odnieść sukces w wymarzonej zawodzie. Zwracamy również młodzieży uwagę na to, że jeśli dla kogoś gotowanie jest hobby i tą swoją pasję życiową jest w stanie połączyć z pracą zawodową, wtedy nie będzie go ta praca męczyła, a wtedy ma szansę na odniesienie sukcesu. Żadna praca nie jest lekka, ale jeśli praca jest naszym hobby to na pewno będziemy zadowoleni z tego co robimy w życiu – radził Robert Sowa.

Jak zauważył szef kuchni formuła spotkań pozwala na zachęcanie młodzieży, by startowała w konkursach kulinarnych, by była aktywna w działaniu i dążyła do realizacji celu, jaki sobie postawiła. Uczniowie ZSGH po owocnym i sympatycznym spotkaniu z mistrzami kuchni na pewno z jeszcze większą determinacją będą dążyć do

podnoszenia swoich kwalifikacji i umiejętności.