Giełda gastronomiczna w Ustroniu

Data publikacji: 7.10.2014 12:20

Już wkrótce Ustroń stanie się kulinarnym centrum regionu. 14 i 15 października odbędzie się tam organizowana przez RM Gastro, producenta urządzeń gastronomicznych, II Regionalna Giełda Gastronomiczna. Będą pokazy mistrzów kuchni, warsztaty, gotowanie na żywo, degustacja oraz wykłady.

II Regionalna Giełda Gastronomiczna to wydarzenie dla profesjonalistów i nie tylko. 14 i 15 października w Ustroniu będzie można nie tylko zobaczyć jak pracują najlepsi: **Robert Sowa, Krzysztof Szulborski czy Tobiasz Herman** i spróbować ich potraw, ale także dowiedziec się wiele na temat zastosowania **świeżych ziół i kwiatów** w gastronomii, posłuchac o zdrowych **warzywach próżniowych** czy o **nowoczesnych technikach i technologii kulinarnych** w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamknietego.

Miłośnicy kuchni tradycyjnej znajdą w Ustroniu nie lada gratkę - prelekcję autorów współczesnej wersji najstarszej polskiej książki kucharskiej - Kuchnia staropolska na przestrzeni dziejów, czyli **„Compendium Ferculorum" Stefana Czernieckiego** we wspólczesnym wydaniu Jerzego Poznańskiego. Nie zawiodą się również ci, którzy poszukują kuchennych okazji - podczas ustrońskiej giełdy **będzie można kupić i sprzedać urządzenia używane i poekspozycyjne**.

II Regionalna Giełda Gastronomiczna
14-15 października 2014 r.
ul. Sportowa 15, Ustroń
godz.9.00 - 16.00.

W programie :

1.Pokazy i warsztaty kulinarne prowadzone przez najlepszych szefów kuchni, m.in. : Roberta Sowę, Krzysztofa Szulborskiego, Tobiasza Hermana,
2.Fachowe porady ekspertów kulinarnych RM Gastro w studio kulinarnym,
3.Live cooking tj. pokazy kulinarne zaproszonych szefów kuchni i cukierni wraz z degustacją,
4.Wykłady:
- "Świeże zioła i kwiaty w gastronomii - regionalne piramidy żywieniowe, nowy kierunek żywienia"- Zofia Lawenda
- "Bonduelle - Zdrowe warzywa próżniowe" – Mariusz Gachewicz
- Zastosowanie nowoczesnych technik i technologii kulinarnych w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamknietego – prowadzący ekspert kulinarny RM Gastro Tomasz Nowak (Brązowy medalista Mistrzostw Świata w Luksemburgu),
5. Prelekcja autorów współczesnej wersji najstarszej polskiej książki kucharskiej - Kuchnia staropolska na przestrzeni dziejów, czyli „Compendium Ferculorum" Stefana Czernieckiego, współcześnie - Jerzy Poznański,
6. Otwarta strefa wyprzedaży urządzeń używanych i po ekspozycyjnych,
7. Losowanie nagród specjalnych wśród klientów.

(artykuł sponsorowany)