

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 dowiedzieć się wiele na temat zastosowania **świeżych ziół i kwiatów** w gastronomii, posłuchać o zdrowych **warzywach próżniowych** czy o **nowoczesnych technikach i technologii kulinarnych** w obiektach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego.

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 współczesnym 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

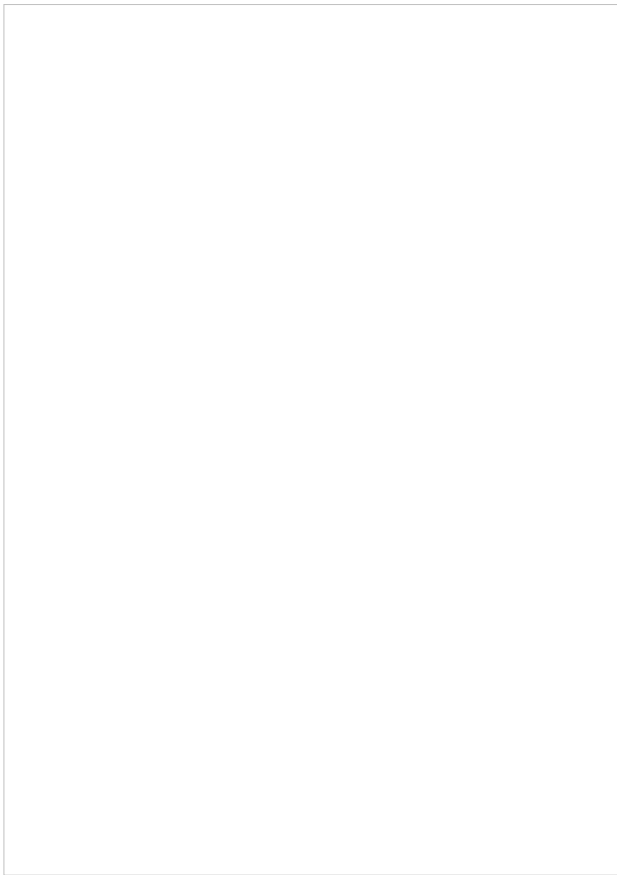
14-15 października 2014 r.

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 zamkniętego – 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 poekspozycyjnych,
7. Losowanie nagród specjalnych wśród klientów.



(artykuł sponsorowany)