

Tu ciągle coś się dzieje

Data publikacji: 9.05.2010 18:10

□

W Zespole Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Cieszynie odbyły się warsztaty gastronomiczne. Kucharze-profesjoniści zrzeszeni w Beskidzkim Klubie Kulinarnym: Dawid Kanik (Hotel „President”), Tomasz Cieślar („Chata po Zbóju”), Dawid Klimaniec (Restauracja „Dolce Vita”), Jan Dutka („Karczma w Komorowicach”) i Łukasz Piekarczyk (Hotel „Relax”) zaprezentowali wykonanie wiele nowych, ciekawych potraw na bazie owoców morza i ryb.

Były krewetek Big Tiger, filety rybne smażone z różnymi dodatkami, roladki z ryb i wiele innych rarytasów. Uczniowie ZSEG mogli podziwiać innowatorskie potrawy przygotowywane przez fachowców, a wybierać było w czym.

Młodzież zdobywała nowe doświadczenia. Zaangażowanie uczniów w przygotowanie potraw było bezsporne. Dzięki licznie zadawanym pytaniom i rzeczowym odpowiedziom ze strony prowadzących warsztaty, młodzi kucharze mieli możliwość nabywania praktycznej wiedzy i umiejętności z zakresu nowych trendów w gastronomii.

Te oraz inne warsztaty gastronomiczne organizowane w Zespole Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Cieszynie stanowią inspirację dla uczniów chcących pogłębiać swoją wiedzę teoretyczną i praktyczną oraz rozwijać zainteresowania kulinarne.

W tej szkole ciągle coś się dzieje, przed nami „Beskidzki Konkurs Młodych Barmanów”, który wyłoni najlepszych i da możliwość podpatrzenia i nauczenia się nowych rzeczy. - ***Będziemy ogromnie radzi z możliwości goszczenia Państwa w murach naszej szkoły, dlatego też gorąco zapraszamy młodych adeptów sztuki barmańskiej do przybycia w dniu 11 czerwca do Cieszyna i wzięcia udziału w „V Beskidzkim Konkursie Młodych Barmanów”*** – zapraszają organizatorzy.

(bsk)