

21 września 2015 roku w Zespole Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku odbyło się niezwykle wydarzenie kulinarne ...



Wywiad Martyny z Mistrzem Kulinarnym Robertem Sową

Uczniowie klas gastronomicznych pracowali ze znakomitym szefem kuchni !!!

Warsztaty prowadził
**Mistrz Kulinarny
Robert Sowa**
oraz kucharze
ze Studia Kulinarnego.



Uczniowie w czasie warsztatów



Warsztaty widziane ... okiem reportera**Zaraz wydajemy zupę !**

Możliwość pracy z tak wybitnym mistrzem kuchni jakim jest **Robert Sowa** to niesamowite doświadczenie dla każdego młodego adepta sztuki gotowania. To właśnie w ubiegły poniedziałek, mieliśmy możliwość pracy z tą znaną przez nas osobą. Muszę przyznać, że wielu z nas na początku bardzo denerwowało się... ale atmosfera szybko się rozluźniła, gdy zaczęliśmy rozmawiać i pracować z kucharzami. Postanowiłam dowiedzieć się, co moi koledzy i koleżanki sądzą o tych warsztatach.... Na moje pytanie jak podobały im się warsztaty, mówią otwarcie: „Świetnie wydarzenie kulinarne przeprowadzone w miłej atmosferze przez profesjonalnych kucharzy” (Karolina z klasy 2 TŻ).

Zapytałam także, jakie wrażenie wywarł na naszych uczniach Robert Sowa oraz jego kucharze. Wszyscy jednogłośnie odpowiadają, że było to niezwykle i uczące wydarzenie.

„ Ich opanowanie, organizacja pracy i pasja z jaką opowiadali o swoich potrawach była bardzo inspirująca.” – mówi Mateusz, uczeń klasy 3 GZ.

Polecamy !!!**Wspólna praca**

Zdecydowana większość uczestników warsztatów zakochała się nie tylko w kaczce podanej z gruszkami, ale także w marynowanej połówce z dorsza podanej z wyśmienitym sosem z leśnych grzybów.

Na pytanie „Czego nowego się nauczyłaś?”, Ola z klasy 3 TK odpowiedziała, że oprócz kilku interesujących przepisów oraz fajnych kombinacji smakowych poznała także różne ciekawostki kulinarne.

Bardzo miłą niespodzianką była dla uczestników książka z autografem Mistrza. Otrzymali oni również certyfikaty uczestnictwa w warsztatach oraz przyprawy od firmy **"Prymat"**. Jak widać spotkanie z tak medialną, ale także wybitną persona, to dla naszych uczniów nie tylko zaszczyt, ale przede wszystkim lekcja zarówno pokory, jak również nowe doświadczenia w zakresie gastronomii.

Z niecierpliwością czekamy na kolejne takie wydarzenia !

Waszych opinii wysłuchała
Dorota Seweryniak z klasy II TŻ.

**Sponsor warsztatów**

Fotograficzna relacja z warsztatów kulinarnych !!!

**W trakcie pracy z kucharzami
powstały niesamowicie smaczne potrawy !**



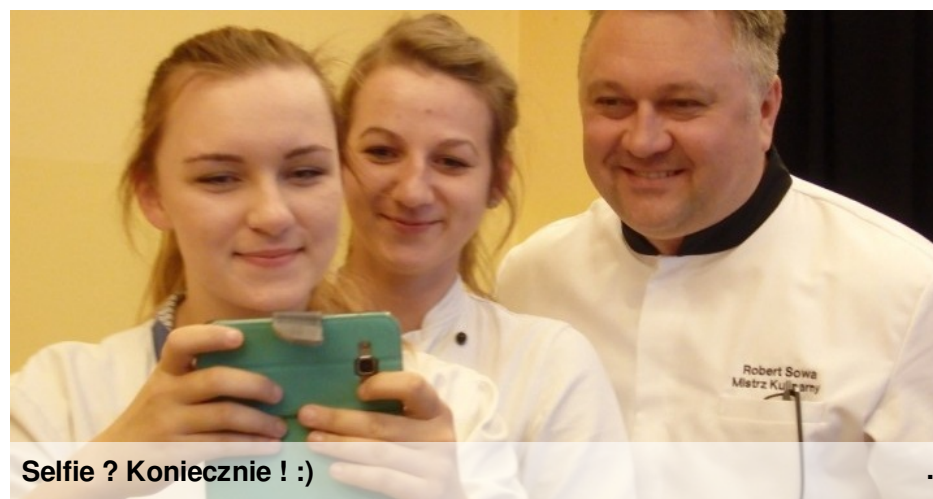
Smaczna kaczka z karmelizowanymi gruszkami z nutą miodu i wanilii



Wydajemy kaczkę !



Atmosfera była rewelacyjna !



Selfie ? Koniecznie ! :)

MENU to:

**zupa krem z marchewki z mlekiem kokosowym i marynowanym imbirem podana z sałatką z pomidorów i krewetek z kolendrą,
pieczona polędwica z dorsza z sosem z grzybów leśnych z suszonymi pomidorami i kaparami
piersi z kaczki z gruszkami aromatyzowanymi miodem i wanilią**



Dorsz z sosem grzybowym...



Nauczyciele przedmiotów zawodowych z Robertem Sową, kucharzami i firmą "Prymat"

A kto nie był..... niech żałuje !

**Było naprawdę
PYSZNIE !**



Zupa krem z marchewki.....



Książki już czekają.....



Podsumowanie warsztatów



Upominki od firmy "Prymat"



Podziękowanie w imieniu uczniów ...



Prezent od uczniów..... własna karykatura :) .