Dofinansowane przez Unię Europejską

Operacja dofinansowana ze środków UE w ramach Schematu II Pomocy Technicznej Planu Strategicznego dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027.
Operacja realizowana przez Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli.
Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Program warsztatów KULINARNE INSPIRACJE – NOWOCZESNE TECHNIKI W POLSKIEJ KUCHNI

„Kreujemy markę KGW – z tradycji, pasji i lokalnych inspiracji" w ramach operacji „Tradycja, pasja, niezależność – rozwój potencjału Kół Gospodyń Wiejskich" z Planu Operacyjnego KSOW+ 2026 r.

Termin: 13, 14.07.2026 r.

Ramowy program szkolenia:

10.00 – Rozpoczęcie szkolenia
10.00 – 11.30 - część teoretyczna – wykład z prezentacją multimedialną

- Wprowadzenie do kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu
- Historia i charakterystyka kuchni polskiej
- Jak zachować tradycyjny smak, wykorzystując współczesne techniki kulinarne
- Omówienie aktualnych trendów gastronomicznych oraz nowoczesnych metod przygotowywania potraw
- Znaczenie tekstur, kontrastów smakowych i estetyki podania
- Zastosowanie emulsji, pian oraz nowoczesnych dodatków w profesjonalnej gastronomii
- Organizacja pracy i zasady bezpieczeństwa podczas przygotowywania potraw.

11.30 – 12.00 - przerwa kawowa
12.00 – 14.00 - część praktyczna – Kuchnia polska w praktyce
Każdy uczestnik pozna nowoczesne techniki stosowane w gastronomii oraz wykona elementy wykorzystywane do współczesnej interpretacji tradycyjnych potraw: emulsje smakowe na bazie warzyw i ziół, emulsje maślane i sosy nowoczesne, piany smakowe przygotowywane metodą syfonową, pudry i chrupiące dodatki podkreślające smak dań, nowoczesne dekoracje talerza, komponowanie tradycyjnych dań w nowoczesnej formie. Podczas części praktycznej uczestnicy przygotują przykładowe elementy wykorzystywane w nowoczesnej kuchni polskiej, które następnie zostaną wykorzystane do estetycznego wykończenia i serwowania potraw.
14.00 - zakończenie szkolenia i obiad

Szkolenie poprowadzi Pan Wiktor Modzelewski