

Wideo-flesz Kuchnia z mistrzem

Data publikacji: 25.11.2016 17:00

Chipsy z jarmużu, kaczka z gruszkami czy zupa dyniowa z krewetkami. Na co dzień takich specjałów nie gotują, ale okazja była wyjątkowa, bo i gość szczególny. Wiślański Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich odwiedził znany kucharz - Robert Sowa.

Dania nie były dla niego, ale przygotowywane przez niego. Znany restaurator odwiedził wiślańską szkołę i wspólnie z uczniami gotował potrawy. - **Dania były wyszukane i innowacyjne, sporządzane z orientalnych składników. To często smaki, które do tej pory uczniom były nieznane** – przyznaje Iwona Gomola, nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Szef kuchni krok po kroku pokazywał jak przyrządzić potrawy. Robert Sowa przygotowywał swoją zupę dyniową w wersji orientalnej. Czyli z pieczonej dyni, z mlekiem kokosowym, krewetkami, świeżą kolendrą i imbirem. - **Uczniowie mieli okazję zobaczyć również jak wygląda praca na kuchni. Jak szef wydaje polecenia a uczniowie pomagają mu** - dodaje Gomola. Celem warsztatów nie była tylko nauka gotowania ale i tego, jak zachowywać się należy w kuchni, jak wykonywać zadania wskazane przez szefa. **Nie tylko pogłębienie wiadomości z zakresu przyrządzania dań, ale również nabyli pewne cechy jak pokora w zawodzie, szacunek do szefa, jak również aby zobaczyli, że w kuchni jest podział stanowisk pracy i obowiązków** - wyjaśnia..

- **Ciekawe zajęcia, nauczyliśmy się przygotowywać rybę w sosie z ogórków kiszonych, do tego był wodorosty. Pierwszy raz miałam okazję ich próbować. Bardzo dobre doświadczenie podpatrywać mistrza. Zupa dyniowa z pomarańczami i krewetkami, bardzo mi smakowało** – przyznają uczennice Daria i Kasia

Takie wizyty szefów kuchni uczniowie i nauczyciele sobie bardzo cenią. Na co dzień co prawda mają zajęcia z technologii żywienia, jednak na warsztatach z mistrzami poznają nowe przepisy, składniki i tajniki dobrej kuchni. Dzięki sponsorom, a w tym przypadku był to Prymat, szkoła może wyposażyć kuchnię w produkty, z których młodzież przygotowuje dania.

Równoległe z warsztatami w szkole odbyły się eliminacje do konkursu kulinarnego, który swój finał będzie miał w styczniu w Warszawie. - **Patrząc na to co przygotowali ci młodzi ludzie, bez obaw myślę mogę całą Polskę zaprosić na święta do Wisły. To czy będzie śnieg tego nie zagwarantuję, to co jednak zobaczyłem, to na pewno jest to dobra szkoła i kuchnia. Marynowane piersi kaczki, podawane z domowymi konfiturami. Wykorzystanie produktu regionalnego jest bardzo ważne** - podkreśla Robert Sowa. Takie też było połączenie smaków w kolejnym daniu – pieczony dorsz atlantycki z sosem z kiszonych ogórków i koprem. - **Młodzież przyznawała, że ogórka znają z zupy ogórkowej, taki sos do ryby im bardzo smakował. Nie bójmy się eksperymentowania, dodawania nowych smaków. Ale podoba mi się też to, że jest tutaj przywiązanie do tradycji i tożsamości kulinarnej** - dodaje kucharz.

Karol Prochner z klasy 4 wygrał wiślańskie eliminacje, będzie reprezentował szkołę na finale w Warszawie, podczas konkursu Kulinarny Talent 2017. - **O tym, że mam wystartować dowiedziałem się na dwie godziny przez konkursem. Kolega który miał gotować, dzień wcześniej miał kontuzję dłoni. Wystartowałem, przygotowałem pierś kaczki pieczoną w czosnku i rozmarynie. Następnie smażyłem ją w głębokim maśle. Do tego karmelizowane pomarańcze i pure z topinamburu** – przyznaje Karol. To wystarczyło i zachwyciło Roberta Sowę.

Jan Bacza

[Zobacz film na naszym koncie YT](#)