Notatka z warsztatów kulinarnych

I. Program, miejsce, data i czas trwania zadania

Polska, Gąbin, 11 maja 2022 r., 3 godz.

09:00	Powitanie, przedstawienie celu warsztatów i menu
09:15 – 12:15	Przygotowywanie przez młodzież pod nadzorem kucharza i opiekuna grupy potraw kuchni polskiej, fińskiej i węgierskiej
12:30	Degustacja przygotowanych potraw i zakończenie warsztatów

II. Imię i nazwisko kucharza: Tomasz Janczewski

III. Imię i nazwisko opiekuna młodzieży: Ludmiła Koprowicz

IV. Informacje o grupie (liczba osób, skład) i przebiegu warsztatów.

Uczestnicy: 15 os. młodzieży (kierunek gastronomiczny Zespół Szkół w Gąbinie), 3 os. (Zarząd LGD AR i LGD ZZ), kucharz, nauczyciel i opiekun grupy młodzieży.
Przedstawiciele grup defaworyzowanych: 15 os. młodzieży, 2 os. w wieku 50+ (LGD ZZ)

Rekrutacja uczestników: wybór uczestników został dokonany na wcześniejszym etapie projektu współpracy.

Zadanie umożliwiło młodzieży ze szkoły ponadpodstawowej o profilu gastronomicznym z obszaru LGD AR w praktyce na zdobycie wiedzy dotyczącej sposobów wykorzystania dziedzictwa kulturowego dla rozwoju turystyki, zwłaszcza kulinarnej i ekoturystyki (w tym wzajemna promocja kuchni polskiej, węgierskiej i fińskiej). Podczas warsztatów kulinarnych młodzież pod okiem kucharza przygotowywała potrawy pochodzące z krajów reprezentujących partnerów projektu współpracy. Nastąpiła wzajemna promocja kuchni polskiej, węgierskiej i fińskiej.
Przygotowano 6 potraw:

1) zupa gulaszowa
2) budyń opalany cukrem z sosem z owoców leśnych
3) pierogi karelskie
4) muffiny jajeczne z brokułami i serem
5) fińskie masło jajeczne
6) pierogi zapiekane z pieczarkami i natką pietruszki

Załączniki: dokumentacja fotograficzna, wykaz przygotowanych potraw.