

Gotowanie na Expo

Malbork/Ostróda

Jacek Skrobisz

j.skrobisz@prasa.gda.pl

Jakie panują obecnie trendy w gastronomii, jakie obowiązują kolory na talerzu i jakie dodatki uatrakcyjniają przygotowane potrawy - tego między innymi dowiedzieli się uczniowie klas gastronomicznych Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 w Malborku podczas targów Expo Mazury. Jeden z uczniów „trójki” wrócił z Ostródy nie tylko z wiedzą o nowych trendach, ale i zaproszeniem na staż u jednego ze znanych restauratorów.

Na Expo Mazury, gdzie promowała się branża hotelarsko-gastronomiczna, młodzież wyjechała w ramach realizowanego w powiecie malborskim projektu pn. „Zostań zawodowcem”. To już kolejna taka inicjatywa mająca pomóc uczniom w rozwoju i wyborze dalszej ścieżki edukacyjnej lub zawodowej.

- Uczestnicząc w warsztatach gastronomicznych, poznali sekrety przyrządzania dań z niedocenianej na polskich stołach gęsiny, własnoręcznie przyrządzali także zdrowe burgery z mięsa drobiowego - informuje Zespół



► Uczennice „trójki” w towarzystwie Kurta Schellera

Szkoł Ponadgimnazjalnych nr 3. - Prawdziwą gratką była także okazja, by uczestniczyć w pokazach mistrzów gotowania w strefie live cooking. Uczniowie mogli podejrzeć szefów kuchni znanych z autorskich programów kulinarnych i telewizji.

Jak informuje „trójka”, w ramach targów odbywały się konkursy kulinarne, a w jury zasiadli znani mistrzowie kuchni, m.in. Kurt Scheller. Konkursy prowadził Karol Okrasa.

Co ciekawe, uczeń klasy IIg Grzegorz Groszkowski przez dwa dni targów gotował z gwiazdami, był ich pomocnikiem, a następnie został nagrodzony zaproszeniem na staż u szefa kuchni Mariusza Pieterwasa, właściciela gdyńskiej restauracji „Krew i woda”.

Piątek, 5 maja 2017r.