Projekt "Stawiam na drób"

08 Kwietnia 2025r. w CKZiU w Legnicy odbyły się warsztaty pt. "Stawiam na Drób".

WARSZTATY POD OKIEM PROFESJONALISTÓW
PROJEKT „STAWIAM NA DRÓB”

Pomysłodawcą, organizatorem i koordynatorem powyższego projektu jest Związek ,,Polskie Mięso”. Zadaniem Związku ,,Polskie Mięso” jest przyczynianie się do tworzenia warunków rozwoju życia gospodarczego oraz wspieranie inicjatyw gospodarczych członków. Równocześnie Związek może, we współpracy z właściwymi organami oświatowymi, popierać rozwój kształcenia zawodowego, wspierać naukę zawodu w zakładach pracy oraz doskonalenie zawodowe pracowników.

Program merytorycznie wspierany jest przez Akademie Kulinarną Marcina Budynka - która została założona przez mistrza kulinarnego Marcina Budynka, który jest również założycielem oraz wiceprezesem Klubu Szefów Kuchni. Jego specjalnością jest kuchnia Polska w nowatorskim wydaniu. Inspiracje czerpie z bogactwa natury, dlatego też często w swojej kuchni wykorzystuje produkty lokalne i regionalne.

W warsztatach udział wzięli uczniowie klas o profilu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych 2K, 3K oraz 4K. Wykład poprowadził szef kuchni Marcin Budynek wprowadzając uczniów i nauczycieli zawodów gastronomicznych w świat drobiu. Pan Marcin w ciekawy sposób przybliżył nam aktualne informację kulinarne a także żywieniowe dotyczące polskiego drobiu.

W drugiej części warsztatów odbyły się zajęcia praktyczne dla uczniów klasy 2K oraz 3K. Oprócz pana Marcina Budynka wspierali młodzież w ich działaniach kulinarnych szefowie Jacek Mania i Oskar Łuczak. Szefowie kuchni nauczyli nas jak postępować z mięsem drobiowym, chętnie odpowiadali na zadawane pytania, objaśnia wszystkie niejasności i dzieli się swoim doświadczeniem. Podczas tych zajęć przygotowali potrawy na bazie różnych rodzajów polskiego drobiu (kurczak, kaczka, indyk, perliczka). Była to świetna okazja, aby nauczyć się nowych przepisów i technik obróbki mięsa drobiowego. Uczniowie mogli poznać różne sposoby przygotowania kurczaka, indyka czy kaczki, a także dowiedzieć się, jak najlepiej przyprawić mięso drobiowe, aby było soczyste i smaczne. Uczniowie odkryli także dzięki tym zajęciom nowe, ciekawe kompozycje smakowe i aranżacje potraw oraz zdrowe alternatywy na mięso drobiowe.

Na zakończenie uczestnicy warsztatów otrzymali certyfikaty potwierdzające udział w szkoleniu oraz pamiątkowe fartuchy.

Była to nie tylko nauka, ale także świetna zabawa i możliwość spędzenia czasu w towarzystwie pasjonatów gotowania jakimi są sam mistrz Marcin Budynek oraz szefowie Jacek Mania i Oskar Łuczak.

Projekt „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na Drób” jest w całości sfinansowany z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.