

Smaczne warsztaty w szkole w Sichowie Dużym



Smaczne warsztaty w szkole w Sichowie Dużym

W Zespole Szkół Rolniczych w Sichowie Dużym adepci sztuki kulinarnej pod kierunkiem renomowanego kucharza Piotra Szpakowskiego przygotowywali różne potrawy na bazie ekologicznych i regionalnych produktów. Na koniec była smaczna degustacja.



Wyczekiwana, smaczna degustacja na koniec warsztatów kulinarnych. (fot. archiwum prywatne)

Drugie warsztaty kulinarne zorganizowała Agencja Rynku Rolnego oddział Kielce w ramach akcji "Wiemy co jemy i zdrowo żyjemy".

W kulinarnej zabawie pod hasłem "Produkt wysokiej jakości na stole - z wykorzystaniem ekologicznych i miejscowych surowców" wzięli udział uczniowie Technikum Żywnienia i Gospodarstwa Domowego. Po kilkugodzinnych zmaganiach na stołach pojawiły się: karkówka pieczona w ziołach a'la Radziwił; kaczka nadziewana Księżnej Zofii, schab książęcy z bakaliarni, rakowskie żołądki gęsie w śmietanie, pstrąg po Ariańsku, zapiekanka ziemniaczana Braci Polskich, ariańskie babeczki zapiekane, pierogi sichowskie z podrobów, pierogi Babuni z kapusty, paszтет wiejski sichowski, ałatka śledziowa, jajka nadziewane, szynka w galarecie, udka faszerowane, barszczyk czerwony, galaretka drobiowa.



Oprócz smakołyków przygotowanych przez młodzież w czasie warsztatów, wszyscy byli pod wrażeniem rzeźby wykonanej w owocach i warzywach przez Marcina Karasia, absolwenta ZSR w Sichowie.

Źródło: echodnia.eu; 12.05.2011, /ps/

Gmina Rytwiany - www.rytwiany.com.pl/index.php?newsid=1046