

W dniu 20 maja 2015 roku w Warsztatach Szkolnych Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich został zorganizowany „Dzień Kuchni Staropolskiej”.

Z tej okazji Katarzyna Rejewska- Markiewicz zaplanowała specjalny charakterystyczny dla kuchni staropolskiej jadłospis:

Podstawa

Zupa: Zagraj z zacierkami

II danie: Pierogi z kaszą i grzybami

Surówka z kapusty kiszzonej

Napój: Podpiwek

Dieta

Zupa: Zagraj z zacierkami

II danie: Pierogi z mięsem i kaszą kuskus

Salata z pomidorem

Napój: Herbata miętowa z miodem i cytryną

Obiad ugotowała klasa III TŻiUG pod opieką Katarzyny Rejewskiej – Markiewicz.

Przygotowanie pierogów klasa III TŻiUG i II a Kucharz pod opieką Anny Sarnowskiej, Justyny Bedra i Katarzyny Rejewskiej - Markiewicz.

Stołówkę szkolną udekorowano zgodnie z tradycją staropolską.

Na stołach konsumentów umieszczono haftowane obrusy i kwiaty.

Za wystrój stołówki (przygotowanie wystawy książek z typowymi daniami kuchni staropolskiej, kasz, grzybów, warzyw) odpowiedzialne były Anna Sarnowska i Justyna Bedra

Konsumenci wychodząc ze stołówki mogli poczęstować się chlebem ze smalcem oraz ogórkiem kiszonym (smalec przygotowała Katarzyna Rejewska-Markiewicz).

Za elementy dekoracyjne odpowiedzialni byli wszyscy organizatorzy Dnia Staropolskiego.

Kuchnia staropolska cieszyła się dużym zainteresowaniem konsumentów.







