

W ramach cyklu wystaw w dniu 23 maja 2017 roku w Warsztatach Szkolnych Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich został zorganizowany przez mgr inż. Katarzynę Rejewską- Markiewicz i mgr inż. Annę Sarnowską „Dzień Kuchni Staropolskiej”.

W związku z zaplanowaną uroczystością stołówką szkolną udekorowano zgodnie z tradycją staropolską.

Na stołach konsumentów umieszczono haftowane obrusy, kwiaty oraz broszurki zawierające najważniejsze informacje dotyczące kuchni staropolskiej .

Na bocznych stołach przygotowano wystawę i gazetkę tematyczną dotyczącą ciekawostek na temat kuchni staropolskiej.

Najważniejszym elementem wystawy było połączenie jej z degustacją typowych polskich potraw:

Domowy chleb z otrębami, nasionami i płatkami owsianymi

Smalec ze skwarkami i cebulką

Ogórek kiszony

Kasza gryczana okraszana boczkiem

Ciepła drożdżówka z domowymi konfiturami

Podpiwek

Kompot jabłkowy z liśćmi mięty

Podczas spożywania posiłków konsumenci mogli posłuchać muzyki związanej z Kuchnią Staropolską.

Wszystkie potrawy przeznaczone do degustacji przygotowane były „domowym sposobem” przez uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich: IIIa Kucharz i IIB TŻiUG.

Konsumenci z chęcią korzystali z degustacji potraw, podkreślali jakość wykonanych wyrobów oraz ich unikalny smak.

Kuchnia staropolska cieszyła się dużym zainteresowaniem konsumentów.

Osoby odpowiedzialne za przygotowanie i sponsorowanie degustacji: mgr inż.

Katarzyna Rejewska- Markiewicz i mgr inż. Anna Sarnowska.



