

Drób na Wielkanoc: warsztaty kulinarne w Oleśnie

Autor: Mariusz Drożdż

Data: 18 kwietnia 2019



Hodowcy drobiu regularnie wpłacają pieniądze na fundusze promocji. Dzięki temu organizowane są m.in. warsztaty i szkolenia. Odwiedziliśmy z kamerą wielkanocne warsztaty kulinarne przeprowadzone w Oleśnie. Jak nietrudno zgadnąć: ich bohaterem był drób.

*- Uważam, że jest to jedna z lepszych form promocji mięsa drobiowego. **Młodzież uczy się, że tak naprawdę z kurczaka można wyczarować wiele ciekawych potraw, a nie tylko kurczaka piezonego i rosół** - mówi Maciej Bujnik, dyrektor biura Krajowej Federacji Hodowców Drobiu i Producentów Jaj.*

Drób na Wielkanoc?

Organizatorzy warsztatów zaproponowali przygotowanie dań z drobiu w stylu wielkanocnym.

*- **Będziemy łączyć między innymi jajka, chrzan i kurczaka. (...) Zamiast tradycyjnej wędzonki***

wieprzowej, zrobimy podwędzanego kurczaka – mówi Kamil Klekowski, kucharz i przewodniczący jury. – *Podwędzane mięso z kurczaka, połączymy właśnie ze smakiem chrzanu, z jajkiem, co zainspiruje nas żeby podać takie danie na Wielkanoc.*

Zawód kucharza z pewnością nie odejdzie w zapomnienie



fot. Mariusz Drożdż

Warsztaty to dla uczniów odskocznia od teorii i od podstawy programowej

Wielu młodych ludzi interesuje się przygotowywaniem potraw. – *Uczymy się dużo od kucharza, który do nas zawitał. (...) Powiedział co jak przygotować, teraz próbujemy wykorzystywać te umiejętności które przed chwilą nabyliśmy* – mówi Natalia Niejadlik, uczennica Zespołu Szkół Zawodowych w Oleśnie.

– *Uczyliśmy się na przykład jak rozbić kurczaka w całości, jak smażyć. Także zawsze coś nowego* – dodaje Aleksandra Wrzeszcz, uczennica ZSZ w Oleśnie.

Dla młodzieży to odskocznia od teorii i podstawy programowej



fot. Mariusz Drożdż

Horst Chwałek – dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych w Oleśnie

Jak podkreśla nauczycielka z ZSZ w Oleśnie, pani Violetta Horecka – możliwość skorzystania z warsztatów pod okiem doświadczonego kucharza, to dla młodych odskocznią od typowej podstawy programowej.

– (...) *Jednym z kierunków wiodących na terenie naszej placówki jest zawód technik żywienia i usług gastronomicznych* – mówi Horst Chwałek – dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych w Oleśnie. – **I tego rodzaju warsztaty kulinarne – po raz drugi organizowane z udziałem naszych uczniów – one stanowią ciekawe uzupełnienie procesu kształcenia teoretycznego.**

Drób nie tylko w rosole



fot. Mariusz Drożdż

Andrzej Sieradzki – przewodniczący Krajowej Federacji Hodowców Drobiu i Producentów Jaj

Jak informuje Andrzej Sieradzki – przewodniczący Krajowej Federacji Hodowców Drobiu i Producentów Jaj – **w programie uczestniczyło 12 szkół z województwa opolskiego, a także placówki z województw kujawsko-pomorskiego i pomorskiego.**

Pieniądze na fundusz promocji wpłacają sami przedsiębiorcy. Na akcję: „Kurczak w domu i w szkole nie tylko w rosole” w ciągu 2 lat przeznaczono 800 tys. zł z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego. A spożycie drobiu zaczęło wzrastać.

Finał pod koniec roku

Gdy kończy się przeznaczony na kucharzowanie czas, komisja konkursowa ocenia zarówno wygląd, jak i smak przygotowanych potraw. Pod koniec roku szkolni zwycięzcy rywalizują w konkursach wojewódzkich.